

NÁUTICO

BRANCO 2021



DENOMINAÇÃO Regional de Lisboa

CASTAS Fernão Pires | Moscatel-Graúdo

VINIFICAÇÃO Maceração das uvas durante 24 horas a baixa temperatura. Após esse tempo separou-se o mosto que fermentou em cuba de inox, com controle de temperatura a 20°C até ao final.

ESTÁGIO Segue-se um estágio curto em depósito, sendo estabilizado, filtrado e engarrafado no período de um a dois anos.

CONSUMO As garrafas devem repousar em local fresco (cerca de 12°C) e com alguma humidade 75%. Deve ser consumido à temperatura de 8°C a 10°C.

TEOR ALCOÓLICO Grau alcoólico: 10,2%
Acidez total: 5,0g/l
pH: 3,48
Açúcar total: 1,5g/l

NOTA DE PROVA Vinho de cor amarelo citrina, com grande componente aromática, ligeiramente gaseificada. Apresenta-se leve e com grande frescura.

ESPECIFICAÇÕES DE PALETIZAÇÃO **EAN-14:** 05602237010064
Garrafa: 0,75l
Garrafa por caixa: 6
EAN-14: 35602237010065
Medidas da caixa em mm:
(AxLxC): 355x155x230
Caixas por palete: 120
Fiadas por palete: 5
Caixas por fiada: 24
Peso da Palete: 830 kg
Altura da Palete: 1930 mm