

VALE QUENTE BRANCO



DENOMINAÇÃO

Vinho de Mesa

CASTAS

Fernão Pires | Jampal | Rabo de Ovelha

VINIFICAÇÃO

As uvas provenientes da vindima manual dos nossos associados, são descarregadas e imediatamente desengaçadas e esmagadas. Repouso do mosto durante 18 horas à temperatura de 12°C. Seguindo-se filtração do mosto em filtro de vácuo. A fermentação é feita em cuba de inox, mantendo a temperatura a 18°C até à sua finalização.

ESTÁGIO

O vinho estagia por curto tempo em depósitos, sendo estabilizado, filtrado e engarrafado

CONSUMO

As garrafas devem repousar em local fresco (cerca de 12°C) e com alguma humidade 75%. Consumir jovem. Deve ser consumido à temperatura de 9°C a 11°C.

TEOR ALCOÓLICO

Grau alcoólico: 12%
Acidez total: 4,9 g/l
pH: 3,35
Açúcar Residual: 1,9 g/l

ESPECIFICAÇÕES DE PALETIZAÇÃO

EAN-13: 5602237001055 (Litro Capsula)
EAN-13: 5602237009921 (Litro Rolha)
EAN-13: 5602237001031 (Garrafa 0,75lts)
EAN-13: 5602237001024 (Garrafa 0,375lts)
Garrafa: 1 L
Garrafa por Caixa: 6 ou 12
Garrafa: 0,75 L
Garrafa por Caixa: 6
Garrafa: 0,375 L
Garrafa por Caixa: 24
Caixas por Palete 1 L: 64 ou 80
Caixas por Palete 0,75 L: 96 ou 120
Caixas por Palete 0,375 L: 32
Peso da Palete 1 L: 571,8Kg ou 711Kg
Peso da Palete 0,75 L: 763Kg ou 940,42Kg
Peso da Palete 0,375 L: 533,4Kg