



FICHA TÉCNICA

FINALMENTE

Denominação: Vinho

Tipo: Branco

Origem: Mistura de Vinhos de Portugal
e Espanha

Castas: N/D

Vinificação

N/D

Enologia

Equipa de enologia

Notas de Prova

Visual: Amarelo citrino límpido e brilhante

Aroma: Frutado com notas leves de citrinos

Paladar: Na boca predomina a frescura
e acidez típica dos citrinos

Notas

Harmonização: Combina com pratos de carne
e peixe simples e leves.

Consumo: Deve ser servido entre 10 e 12°.
Deve ser consumido jovem, até um 1 ano após o
enchimento [ver lote].

Análises:

Álcool (%Vol.): 10%

Açúcar Residual (g/dm3): 10,0

Acidez Total (g/dm3): 5,6

E=60 kcal/100ml = 245 kj/100ml

Logística

Caixa: 7,5 kgs; 6gfs (232x156x329)

Garrafa: RENO LEVE

Fecho: Cortiça

