

PRAÇA DOS MARQUESES

Vinho Frisante Tinto

TIPO DE VINHO: Tinto Frisante Gaseificado

CASTAS: 70% Baga, 20% Aragonez, 8% Castelão e 2% Touriga-Nacional

ENÓLOGO: Osvaldo Amado

ASPECTO: Límpido.

COR: Rubi definido.

AROMA: Predominante em frutos vermelhos e nuances de geleia dos mesmos.

SABOR: frutado, macio, elegante e com boa persistência.

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO: Desengace total, maceração pelicular prolongada e fermentação alcoólica a 28°C.

MATURAÇÃO: Mínimo de 2 meses em garrafa.

LONGEVIDADE: 6 a 12 meses

SUGESTÕES DE CONSUMO: Acompanha bem iguarias da cozinha mediterrânica, asiática, indiana e africana.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Teor alcoólico: 11,5%

pH: 3,50

Acidez total: 5,6 g/l

Açúcares totais: <8,0 g/l



| Capacidade da garrafa (ml) | Código EAN-13 da garrafa | Número de garrafas | Dimensões da caixa (m) (C x L x A) | Volume da caixa (m ³) | Peso bruto da caixa (Kg) | Código ITF-14 da caixa | Quantidade de caixas por palete | Peso bruto da paleta (Kg) | Altura da paleta (m) |
|----------------------------|--------------------------|--------------------|------------------------------------|-----------------------------------|--------------------------|------------------------|---------------------------------|---------------------------|----------------------|
| 750 | 5601271233200 | 6 | 0.235 x 0.156 x 0.322 | 0.0118 | 7.50 | 65601271233202 | 25 x 4 = 100 | 775 | 1.45 |

Não é aconselhável a ingestão por mulheres grávidas e consumidores alérgicos a sulfitos. Deverá ser respeitada a idade mínima legal de consumo.