



DaPipa

TIPO DE VINHO: Branco

CASTAS: 80% Maria-Gomes e 20% Bical

ENÓLOGO: Osvaldo Amado

ASPECTO: Cristalino.

COR: Cor citrina definida.

AROMA: Frutado/jovem com nuances de citrinos.

SABOR: Frutado, fresco e harmonioso.

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO: Desengace total, prensagem pneumática suave, clarificação estática natural e fermentação alcoólica a 16°C.

MATURAÇÃO: Estágio mínimo de 1 mês em garrafa.

LONGEVIDADE: até 12 meses.

SUGESTÕES DE CONSUMO: Ideal para momentos de lazer, acompanha bem charcutaria ligeira, carnes brancas grelhadas ou guisadas, peixes assados e mariscos. Deve ser consumido à temperatura de 6/8°C.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Teor alcoólico: 12,0%

pH: 3,35

Acidez total: 5,3 g/l

Açúcares totais: 3,5 g/l



Capacidade da garrafa (ml)	Código EAN-13 da garrafa	Número garrafas por caixa	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)
10000 (BIB)	5601271005401	----	0.20 x 0.20 x 0.31	0.0124	11	----	24 X 3 = 72	815	1.10
5000 (BIB)	5601271005302		0.19 x 0.13 x 0.247	0.006	5.5		36 X 4 = 144	815	1.15
1000 Tetra-Pack	5601271005500	12	0.39 x 0.21 x 0.175	0.014	13.5	15601271005507	10 x 6 = 60	835	1.20
1000	5601271005609	12	0.345 x 0.27 x 0.31	0.029	17.5	15601271005606	9 x 4 = 36	655	1.40
750	5601271005203	6	0.235 x 0.156 x 0.322	0.0118	7.5	65601271005205	25 x 4 = 100	775	1.45
375	5601271005104	24	0.395 x 0.265 x 0.25	0.026	16	25601271005108	9 x 4 = 36	600	1.15

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