

# DA PIPA

**TIPO DE VINHO:** Branco

**CASTAS:** Castas Brancas Portuguesas

**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 <sup>3</sup> )	Peso bruto da caixa (Kg)	Código ITF-14 da caixa	Quantidade de caixas por palete	Peso bruto da paleta (Kg)	Altura da paleta (m)
5000 (RIB)	5601271005302	----	0.19 x 0.13 x 0.247	0.006	5.5	----	36 X 4 = 144	815	1.15
750	5601271005203	6	0.235 x 0.156 x 0.322	0.0118	7.5	65601271005205	25 x 6 = 150	1150	2.10

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