

MONTARRO

VINHO FRISANTE

TIPO DE VINHO: Branco Frisante

CASTAS: 50% Maria Gomes, 30% Bical e 20% Cercial

ENÓLOGO: Osvaldo Amado

ASPECTO: Cristalino, com ligeiro desprendimento de gás.

COR: Citrina definida

AROMA: Frutado/jovem

SABOR: Frutado, fresco e harmonioso.

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO: Bica aberta com fermentação a temperatura controlada (14/15°C).

MATURAÇÃO: Estágio mínimo de 1 mês em garrafa.

LONGEVIDADE: 6 a 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: 11,0%

pH: 3,30

Acidez total: 5,5 g/l

Açúcares totais: 12,0 g/l



| Capacidade da garrafa (ml) | Código EAN-13 da garrafa | Número de garrafas por caixa | Dimensões da caixa (m) (C x L x A) | Volume da caixa (m3) | 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 | 5601271022002 | 6 | 0,25 x 0,168 x 0,29 | 0,0122 | 7,50 | 65601271022004 | 25 x 4 = 100 | 775 | 1,35 |
| 375 | 5601271022309 | 24 | 0,395 x 0,265 x 0,25 | 0,026 | 15,00 | 25601271022303 | 18 x 5 = 90 | 745 | 1,40 |

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