

MONTARRO

VINHO FRISANTE

TIPO DE VINHO: Tinto frisante

CASTAS: 70% Baga, 20% Tinta-Roriz, 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: 3,60

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 (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	5601271033008	6	0.25 x 0.168 x 0.29	0.0122	7.50	65601271033000	25 x 4 = 100	775	1.35
375	5601271033305	24	0.395 x 0.265 x 0.25	0.026	15.00	25601271033309	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.