

MONTARRO

VINHO FRISANTE

TIPO DE VINHO: Rosé Frisante

CASTAS: 100% Baga

ENÓLOGO: Osvaldo Amado

ASPECTO: Cristalino com ligeiro desprendimento de gás.

COR: Rubi definido

AROMA: Intenso em frutos vermelhos frescos, como cássis, morango e groselha.

SABOR: Frutado e macio, apresenta ligeira efervescência que lhe transmite crocância e muita elegância.

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO: Desengace total, prensagem pneumática suave, clarificação estática natural. Fermentação alcoólica a 18°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 %

pH: 3,40

Acidez total: 5,4 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	5601271011006	6	0,25 x 0,168 x 0,29	0,0122	7,50	65601271011008	25 x 4 = 100	775	1,35
375	5601271011303	24	0,395 x 0,265 x 0,25	0,026	15,00	25601271011307	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.