

VILLA ROSA

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	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)
750	5601271019002	6	0.235 x 0.156 x 0.322	0.0118	7.50	65601271019004	25 x 4 = 100	775	1.45

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