



DOM LOPO

Blanc de Blancs - Bruto

TIPO DE VINHO: Espumante Branco “Blanc de Blancs”

ENÓLOGO: Osvaldo Amado

ASPECTO: Cristalino com bolha fina e coroa.

COR: Citrino definido.

AROMA: Jovem com nuances de tostados e frutos secos.

SABOR: Frutado, fresco, mousse crocante e boa persistência.

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO: Desengace total, prensagem sua estática natural. Fermentação alcoólica a 18°C. Espumantização p

MATURAÇÃO: Mínimo de 3 meses em cave e 1 mês após *dégorgem*

LONGEVIDADE: 18 a 24 meses.

SUGESTÕES DE CONSUMO: Em momentos de lazer, com igua carnes brancas grelhadas e sobremesas.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Teor alcoólico: 12,5%

pH: 3,3

Acidez total: 5,8 g/l

Açúcares totais: 6,0 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 (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	5601271096102	6	0.265 x 0.18 x 0.33	0.016	9.50	65601271096104	19 x 4 = 76	750	1.50

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