

MOINHO DE SULA

Reserva 2017

CLASSIFICAÇÃO: Indicação Geográfica Protegida

REGIÃO: Beira Atlântico

TIPO DE VINHO: Branco

CASTAS: Arinto

ENÓLOGO: Osvaldo Amado

ASPECTO: Cristalino

COR: Citrina intensa com tons esverdeados.

AROMA: Predominante em citrinos e frutos de polpa branca, nuances exóticas e de cereal tostado.

SABOR: Frutado, fresco, elegante e harmonioso.

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO: Desengace total, maceração pelicular, prensagem pneumática suave e fermentação alcoólica à temperatura de 16°C.

MATURAÇÃO: 25% do vinho fermentou em barricas de carvalho francês.

LONGEVIDADE: 3 a 5 anos.

SUGESTÕES DE CONSUMO: Acompanha bem iguarias da cozinha mediterrânica à base de peixe, carnes brancas, charcutaria ligeira e queijos macios. Deve ser consumido à temperatura de 8°C.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Teor alcoólico: 13,5%

pH: 3,20

Acidez total: 6,2 g/l

Açúcares totais: <5 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 (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	5601271089135	6	0,24 x 0,165 x 0,32	0,0127	8,250	65601271089137	21 x 4 = 84	720	1,45

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