



<b>MARCA</b>	Casal do Corado
<b>DESIGNAÇÃO VINIFICAÇÃO</b>	Vinho Branco Recepção com desengace total, esmagamento e prensagem pneumática, choque térmico e filtração. Utilização de leveduras seleccionadas e fermentação controlada a 17 °C.
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	Vinho de cor citrina, frutado, sabor com alguma persistência e final ligeiramente ácido. Recomendado para pratos de peixe e marisco. Deve servir-se a uma temperatura entre os 10 e os 12 °C.
<b>ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA</b>	
<b>TEOR ALCOÓLICO</b>	12%vol.
<b>ACIDEZ TOTAL</b>	5,6 g/L (ácido tartárico)
<b>pH</b>	3,48
<b>AÇÚCAR RESIDUAL</b>	2,4 g/L
<b>APRESENTAÇÃO</b>	
<b>BIB</b>	5L
<b>PESO</b>	5,188Kg
<b>DIMENSÕES</b>	183x140x234 mm
<b>EUROPALETE</b>	146BIB
<b>Código Produto EAN 13</b>	5602837911419

