



CONFRARIA
Vinho Regional Branco, 2015
Chardonnay & Arinto

ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO

Classe: Vinho Branco

Região: Regional Lisboa

Castas: Chardonnay e Arinto

APRECIACÃO ORGANOLÉPTICA

Aspecto: Límpido

Cor: Citrina

Aroma: A variedade Chardonnay e Arinto produzida nas nossas encostas, é por si só uma garantia de elevada qualidade. A nobreza, elevada acidez e equilíbrio das castas envolvidas, vinificadas a baixa temperatura, originaram este vinho com todo o perfume, frescura e notas citrinas das castas.

Sabor: Suave, elegante e persistente, prolonga-se no palato muito para além do momento do consumo.

Sugestões: Recomendado no acompanhamento de pratos de marisco, peixe e carne de aves. Servir não muito fresco, cerca dos 10°C, para melhor se poder expressar.

Vinificação: A temperaturas próximas dos 13°C.



Características Físico-Químicas:

- Massa Volúmica 20°C (g/L) – 0,9895
- Teor Alcoólico Volumétrico (%) – 12
- Açúcares Totais (g/L) – <1.5(LQ)
- Acidez Total (g/L) – 6,3
- Acidez Volátil (g/L) – 0,43
- SO₂ livre (mg/L) – 35
- SO₂ Total (mg/L) – 103
- pH – 3.30

ESPECIFICAÇÕES DA EMBALAGEM

Código EAN	560 1746 115659	Código ITF	1560 1746 109457
------------	-----------------	------------	------------------

Características	Altura (mm)	Largura (mm)	Comprimento (cm)	Peso (Kg)	Observações
Garrafa	325	73,1	–	1,35	Bordalesa Elegancia Green 0,75L Branca
Rótulo	83	100	–	–	Polipropileno (PP)
Cápsula	65	30,5	–	–	PVC preta c/ tira e logotipo a ouro
Rolha	39	23,5	–	–	Cortiça twin-top
Caixa	330	160	237	8,2	Genérica Confraria, rap-around cartão

PALETIZAÇÃO

Tipo de Palete	N.º Caixas Palete	N.º Fiadas Paletes	N.º Caixas Fiada	Peso p/ Palete (Kg)	N.º Garrafas Caixa	Altura da Palete (cm)
Europalet	100	4	25	845	6	146,5

Safra 2015. Expovinis Brasil 2017, São Paulo 06/06/2017.