



Adega de
Azueira

RELVAS

VINHO DE MESA • branco

CLASSIFICAÇÃO: Vinho de Mesa

PAÍS: Portugal

TIPO: Branco

CLIMA: Mediterrâneo temperado sob influência das frescas brisas atlânticas.

ENÓLOGO: José Neiva Correia e Lisete Lucas

VINIFICAÇÃO

O mosto é filtrado a vácuo e arrefecido a 15°C. A fermentação é feita com leveduras secas activas, sendo a temperatura controlada entre 16°C a 18°C

NOTAS DE PROVA

Vinho refrescante e jovem bastante frutado com notas de frutos tropicais.

SUGESTÃO DE CONSUMO

Acompanha pratos de peixe, marisco e carnes brancas.

Deve ser servido à temperatura de 7º a 8ºC.

ANÁLISE SUMÁRIA

TEOR ALCÓOLICO 12% vol	ACIDEZ TOTAL 4,42 g/L	ACIDEZ VOLÁTIL 0,31 g/L
SO₂ TOTAL 120 mg/L	PH 3,05	CAPACIDADE 750 ml

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

- Contém sulfitos.
- Proibida a venda a menores de 18 anos.
- Beber com moderação, não sendo aconselhável o consumo de bebidas alcoólicas por grávidas e crianças.

CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

Temperatura entre os 16º-18ºC • Humidade moderada • Exposição mínima à luz.

O transporte deve ser feito com as garrafas na vertical, com a menor agitação possível e bem acondicionado.

TIPO DE EMBALAGEM: Garrafa Bordalesa Elite **CAPACIDADE:** 750 ml

DADOS LOGÍSTICOS



GARRAFA
750 ml



CAIXA
6x 750 ml



PALETE 0,80 x1,20m
5Fx25 • 125 Caixas



CONTENTOR 20"
11Px125 • 1375 Caixas
FULL • 2625 Caixas

