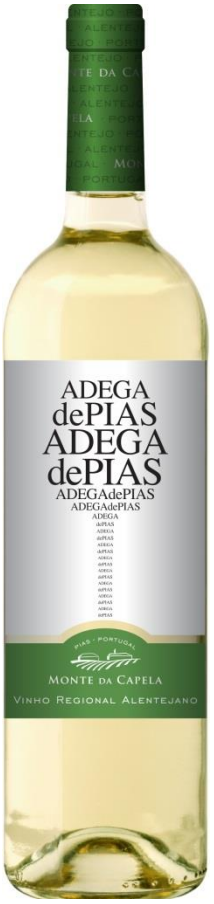
ADEGA DE PIAS BRANCO

VINHO REGIONAL ALENTEJANO 2015



CASTAS

Arinto, Antão Vaz e Roupeiro

CARACTERÍSTICAS // PROVA

De aspeto brilhante, cor palha aberto com nuances citrinas, aroma jovem e com fruto, é um vinho macio, ligeiramente acídulo, com corpo, harmonioso e com personalidade

TECNOLOGIA

Após suave esmagamento e prensagem dos bagos, previamente desengaçados, o mosto límpido é inoculado com leveduras selecionadas, indígenas e fermentado a temperaturas de 16-18ºC.É engarrafado muito jovem.

ENÓLOGA

Alexandra Mendes

DADOS ANALÍTICOS

Álcool	13% Vol
Acidez total	5,1 g/l
Acidez volátil	0,19 g/l
pH	3,42

CÓDIGO DE BARRAS

Garrafa 0,75l	5 604563000207
Caixa 6 x 0,75l	15 604563000204

LOGÍSTICA

EUROPALETE **1,20 x 0,80 m**

Unid. / Camada	N.º Camadas	Unid. / Palete
25 cx./ 6 x 0,75l	5	125 /6x 0,75l

RECOMENDAÇÕES

Consumir de preferência entre os 10º e os 12ºC.

PIAS - PORTUGAL
MONTE DA CAPELA

MONTE DA CAPELA - Sociedade Agrícola e Comercial, Lda.
Zona de Actividades Económicas, lotes 4 a 7,
7830-907 Pias-Serpa, Portugal
Tel.: +351 284 858 637 I Fax: +351 284 853 277
Email: geral@montedacapela.pt
www.montedacapela.com

Contribuinte: 504 883 100

REQUISITOS LEGAIS:
O produto cumpre os requisitos estatutários e regulamentares aplicáveis, nomeadamente o Reg. n.º 852/2004, o Reg. n.º 178/2002, o Reg. n.º 1881/2006 e o Reg.n.º 1935/2004.

Última atualização: **1059_V.02_08.02.2016**