

# CAPELA DE PIAS BRANCO



## CASTAS

Seleção de castas tradicionais.

## CARACTERÍSTICAS // PROVA

Capela de Pias é um vinho branco de aspeto brilhante, cor palha, aberto com nuances citrinas, aroma jovem e com fruto. É um vinho macio, ligeiramente ácido, com corpo, harmonioso e com personalidade.

## TECNOLOGIA

Vinho elaborado pelo processo de "bica aberta" com controlo de temperaturas de fermentação.

## ENÓLOGA

Alexandra Mendes

## DADOS ANALÍTICOS

Álcool	11,9% Vol
Acidez total	5,32 g/l
Acidez volátil	0,39 g/l
pH	3,33

## CÓDIGO DE BARRAS

Garrafa 0,75l	5604563000535
Caixa 6 x 0,75l	15604563000082

## 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 10 e os 12°C.



**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](mailto:geral@montedacapela.pt)  
[www.montedacapela.com](http://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.01\_29.04.2015**