

Vinho Branco (11°)

Aroma a fruta fresca com notas citrinas, acidez média, final equilibrado e refrescante.

Fresh fruit aroma with citrus notes, medium acidity, with a balanced and refreshing finish.



ANÁLISE DE PRODUTO ACABADO PRODUCT ANALYSIS

ACIDEZ TOTAL (g/L ÁCIDO TARTÁRICO)
TOTAL ACIDITY (g/L Tartaric Acid) 5,25 ± 0,20

ACIDEZ FIXA (g/L ÁCIDO TARTÁRICO)
FIXED ACIDITY (g/L TARTARIC ACID) 4,93 ± 0,20

ACIDEZ VOLÁTIL (g/L ÁCIDO ACÉTICO)
VOLATILE ACIDITY (g/L ACETIC ACID) 0,26 ± 0,10

pH 3,39 ± 0,20

SO2 LIVRE (mg/L)
FREE SO2 (mg/L) 36 ≤ 50

SO2TOTAL (mg/L)
TOTAL SO2 (mg/L) 95 ≤ 200

TÍTULO ALCOOMÉTRICO A 20° C (%VOL)
ALCOHOLIC STRENGTH AT 20°C (%VOL) 11 ± 0,5

Isento de produtos à base de ovo, leite e seus derivados.
Free egg-based products, milk and milk products.
Contém sulfitos /Contains sulphites

DETALHES LOGÍSTICOS- EXPEDIÇÃO LOGISTIC SPECIFICS - SHIPPING

BAG-IN-BOX 5L

DIMENSÃO DA CAIXA (MM)
BOX SIZE (mm) 194 x 130 x 253

PESO BRUTO(Kg)
GROSS WEIGHT(Kg) 5,190

EUROPALETE(M)
EUROPALET(m): 0,80x1,20

Nº CAIXAS EUROPALETE
NUMBER OF BOXES FOR EUROPALLET 100

Nº DE CAIXAS CAMADA X
Nº DE FIADAS EUROPALETE
NUMBER OF BOXES LAYER X
Nº OF TIES EUROPALLET 36 x 5

CÓDIGO DE BARRAS
BAR CODE 5600261624066