



TERRAS DA MOURA

Vinho Branco

Vinho Regional Península de Setúbal

Castas: Fernão Pires e Arinto

Solo: Arenoso

Vinificação: Fermentação depósitos de cimento, a temperatura média de 15º C, com leveduras selecionadas

Envelhecimento: sem envelhecimento

BOLETIM DE ANÁLISE	
PARÂMETROS	RESULTADOS
ACIDEZ FIXA	4.6 G/L
ACIDEZ TOTAL	5,14 G/L
ACIDEZ VOLÁTIL	0.45G/L
AÇÚCARES TOTAIS	2.8 G/L
ANIDRIDO SULFUROSO LIVRE	<20MG/L
ANIDRIDO SULFUROSO TOTAL	120MG/L
EXTRATO NÃO REDUTOR	20.9G/L
EXTRATO SECO TOTAL	23.7G/L
MASSA VOLÚMICA	0,991
PH	3.65
TAV ADQUIRIDO	12.35%
TATOTAL	12.52 %

Contém Sulfitos

Perfil Organolético

Vinho branco Regional Península de Setúbal de cor citrina, muito frutado e fresco, equilibrado e persistente.

Serviço

Recomenda-se servir a 16ºC.

Dados Logísticos

Embalagem

UNIDADE	
GARRAFA E BIB	0.75 L
CÓDIGO DE BARRAS	

CAIXA	0.75
COMPRIMENTO (MM)	222
LARGURA (MM)	147
ALTURA (MM)	342
PESO BRUTO (KG)	7.64
PESO LÍQUIDO (KG)	0.14
CÓDIGO DE BARRAS	

Paleta

CAP.	UNIDADES	Nº DE NÍVEIS	Nº CAIXAS	P. BRUTO	P. LÍQUIDO	TARA	COMP. (MM)	LARGURA (MM)	ALTURA (MM)
0.75	600	4	100	789	450	25	120	80	150

Armazenamento – local fresco, seco e abrigado da luz.

Distribuição e transporte – de acordo com os requisitos da empresa.