



TERRAS DA MOURA

Vinho Rosé

Vinho Regional Península de Setúbal

Castas: Touriga Nacional, Syrah, Castelão e Cabernet Sauvignon

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	4.2G/L
ACIDEZ TOTAL	5.00G/L
ACIDEZ VOLÁTIL	0.62
AÇÚCARES TOTAIS	< 0.6G/L
ANIDRIDO SULFUROSO LIVRE	<20MG/L
ANIDRIDO SULFUROSO TOTAL	69MG/L
EXTRATO NÃO REDUTOR	21.4G/L
EXTRATO SECO TOTAL	21.4G/L
MASSA VOLÚMICA	0.990
PH	3.58
TAV ADQUIRIDO	12.63%
TATOTAL	12.63 %

Contém Sulfitos

Perfil Organolético

Vinho Rosé Regional Península de Setúbal de cor rosada, aroma intenso e fresco a fruta, notas de morango.

Suave e com boa estrutura

Serviço

Recomenda-se servir a 16ºC.

Dados Logísticos

Embalagem

UNIDADE	
GARRAFA	0.75 L
CÓDIGO DE BARRAS	

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

Palete

UNIDADES	Nº DE NÍVEIS	Nº CAIXAS	P. BRUTO	P. LÍQUIDO	TARA	COMP. (MM)	LARGURA (MM)	ALTURA (MM)
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.