



CAVES DE MURÇA

DOURO



VINHO ESPUMANTE “CAVES DE MURÇA” ROSÉ (MEIO SECO)

NOTAS DE PROVA

COR ROSADA BRILHANTE, AROMA FRUTADO COM NUANCES FLORAIS. NA BOCA APRESENTA ACIDEZ EQUILIBRADA, BOA TEXTURA, ESPUMA DELICADA E LEVE DOÇURA RESIDUAL.

VINIFICAÇÃO / ESTÁGIO

VINIFICADO PELO MÉTODO DE BICA ABERTA A PARTIR DA CASTA TINTA RORIZ, VINDIMADA PRECOCEMENTE E FERMENTADO EM CUBAS DE AÇO INOXIDÁVEL COM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE OS 16°C E 18°C. SOFREU UMA SEGUNDA FERMENTAÇÃO EM GARRAFA E ESTAGIOU EM CAVE A TEMPERATURAS CONSTANTES COM EXECUÇÃO MANUAL DOS PROCESSOS DE REMUAGE E DEGORGEMENT.

SUGESTÕES

A APRECIAR COMO APERITIVO A ACOMPANHAR ENTRADAS DOCES E INDISPENSÁVEL NAS MAIS DIVERSAS OCASIÕES, ESPECIALMENTE PARA FESTEJAR UMA DATA OU ACONTECIMENTO IMPORTANTE. DEVE SER COLOCADO À TEMPERATURA DE 8 A 10°C DURANTE 24 HORAS ANTES DE SERVIR EM COPOS DE VIDRO DE PÉ ALTO. (FLUTE). CONSUMIR COM MODERAÇÃO.

CUIDADOS DE ARMAZENAMENTO

CONSERVAR EM LOCAL SECO E FRESCO AO ABRIGO DA LUZ E A TEMPERATURAS ENTRE OS 10°C E 20°C. ACONSELHA-SE QUE SEJA CONSUMIDO ATÉ UM ANO APÓS A COMPRA, SE CONSERVADO NAS CONDIÇÕES RECOMENDADAS.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

ÁLCOOL/VOLUME: 12,0% vol., +/- 0,5% vol.

ACIDEZ TOTAL: > 5,0 g/dm³

AÇUCARES TOTAIS: > 33,0 g/dm³

PH: > 3,00

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA

CÓDIGO DE BARRAS DA GARRAFA (EAN13): 5601681100475

CÓDIGO DE BARRAS DA CAIXA (ITF14): 55601681100470

CAPACIDADE DA GARRAFA: 750 ml

TIPO DE GARRAFA: ESPUMANTE

EMBALAGEM: CAIXA DE CARTÃO COM 3 GARRAFAS NA POSIÇÃO HORIZONTAL
QUANTIDADE POR EURO-PALETE: 120 CAIXAS EM 12 CAMADAS DE 10 CAIXAS CADA

DIMENSÕES DA PALETE (CLA): 120 cm x 80 cm x 133 cm

PESO BRUTO DA PALETE: 635 Kgs

PRODUZIDO E ENGARRAFADO

ADEGA COOPERATIVA DE MURÇA, CRL

**ADEGA
COOPERATIVA
DE MURÇA
C.R.L.**

Rua Francisco Barros Carneiro Lopes
Nº 4, 5090-134 Murça | Portugal

T +351 259 510 300

F +351 259 510 309

www.cavesdemurca.pt