



VALLEPÊRRO

DOURO D.O.C. BRANCO

NOTAS DE PROVA | FICHA TÉCNICA E LOGISTICA

O Vale do Rio Douro é uma das paisagens mais impressionantes do Mundo, justamente classificada pela UNESCO como Património Mundial. É a mais antiga região D.O.C. com origem nos tempos Romanos A.C.. O seu Micro Clima Mediterrâneo / Continental assim como os solos xistosos propiciam condições absolutamente únicas que fazem com que o seu vinho do Porto seja uma referência Mundial. Os vinhos de mesa são igualmente notáveis, sendo das regiões vinícolas Portuguesas aquela que mais vinhos premiados tem com elevadas notas de referências mundiais.

NOTAS DE PROVA

VARIETADES	Códega do Larinho, Viosinho, Rabigato.
VINIFICAÇÃO	Desengace total, maceração pelicular prolongada e fermentação alcoólica a 14°C
APARÊNCIA	Límpida
COR	cor amarela palha brilhante
AROMA	Aromas de Banana e Abacaxi com uma subtil nota de Pêra.
SABOR	Exuberante e fresco na boca, apresenta suaves sabores citrinos, conjugados com nuances de banana e Pêra.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

VOLUME ALCOÓLICO%	13
ACIDEZ TOTAL	5,5
ACIDEZ VOLÁTIL CORRIGIDA	0,52
DIOXIDO SULFUROSO LIVRE	25
DIOXIDO SULFUROSO TOTAL	100
AÇUCARES REDUZIDOS	2,2

INFORMAÇÃO LOGISTICA

6 X 75 CL	DIMENSÃO DA CAIXA (C;L;A)	21 x 15 x 32 CM
	PESO BRUTO DA CAIXA	7,1 KG
	CAIXAS POR EUROPALETE (1,20 X 0,80)	100 CAIXAS
COD EAN	GARRAFA 75 CL BRANCO	5600202947698