

SAGRADO COLLECTIONS FINE WHITE

Resumo

Cor	Porto Branco
Região	Porto DOC
Conteúdo/Content	750ml
Ano	NV
Álcool	19,5%
Castas	Malvasia Fina, Gouveio, Donzelinho & Viosinho

Notas de Prova

Tom	Cor palha dourado muito límpido.
Nariz	Aroma de maçã cozida e especiarias e frutos secos.
Palato	É um vinho do porto ligeiramente mais fresco com excelente acidez de boca. Final muito agradável.
Temperatura de Serviço	10°C-12°C
Acompanhamento	Excelente como aperitivo, harmoniza muito bem com frutos secos, carne frias, queijos frescos, e uma variedade de gelados como: gelado de frutos secos, baunilha, limão, pistarcho e

Dados Analíticos

Álcool Total	26,0
Acidez Total	3,7
Acidez Volátil	0,2
pH	3,56
SO2 Total	102
Açúcares Totais	104
Alergénicos	Contém sulfitos

Vinificação

Vinificação	Este vinho do porto desenvolve-se através da maceração das típicas castas do Douro. Após 24 horas em câmara fria o "blend" inicia um longo processo de fermentação a baixa temperatura.
Estágio	Combinação perfeita de vinhos do porto novos amadurecidos em tonéis de madeira de carvalho.

Dados Logísticos

Embalagem	PORTO TRADICIONAL VINTAGE
Fecho	Rolha Natural
EAN Unidade	5 600 378 255 030
Peso bruto unidade	1,35
Unidades por Caixa	6
ITF CX	15600378255037
Peso Líquido cx (kg)	4,5
Peso Bruto cx (kg)	8,1
Dimensões cx (cm)	30,5x24x16
Posição unidades na caixa	Vertical
Cx/ Palete	105
Peso Líquido palete (L)	472,5
Peso Bruto palete (kg)	870,5
Dimensões palete (cm)	155*120*80

