

Espumante Qta do Boiçãõ Special Cuvée 2008

CLASSIFICAÇÃO	DOC Espumante
REGIÃO	Bucelas
CASTAS	Arinto-100%
ASPECTO	Cristalino com bolha fina e persistente e coroa
COR	Citrina intensa com ligeiros tons esverdeados
AROMA	Complexo, com notas dominantes em frutos secos, toques de mineral e nuances de frutos tropicais
SABOR	Frutado, fresco, delicado, muito elegante harmonioso e termina persistente
VINIFICAÇÃO	Desengace total, prensagem pneumática suave, fermentação alcoólica a temperatura de 18°C e espumantização pelo método clássico.
MATURAÇÃO	30 meses de estagio em cave e 3 meses após degorgement
SUGESTÕES DE CONSUMO	Pode ser consumido em momentos de lazer, como aperitivo ou para acompanhar qualquer tipo de iguarias e sobremesas diversas
PARÂMETROS ANALÍTICOS	Teor Alcoólico Volume (%): 12,5 ± 0,5 Acidez total (g/l): 6,6 ± 1,0 pH: 3,02 ± 0,2 Açúcares:<5,0g/L

 750 ml

ESPECIFICAÇÕES DA EMBALAGEM

EAN GARRAFA	5601110001403
ITF CAIXA	35601110001404

PALETIZAÇÃO STANDARD

Nº CAIXAS/PALETE	80
Nº FIADAS/PALETE	8
Nº CAIXAS/FIADA	10
DIMENSÕES GFA (AxLx) cm	30,5x10,4
PESO DA GARRAFA	1,670
PESO CAIXA (Kg)	5,33
DIMENSÕES CAIXA (AxLx) cm	11x25x33
PESO PALETE (Kg)	444
Nº GARRAFAS/CAIXA	3
ALTURA DA PALETE (cm)	106

