

Adega Cooperativa de



Silgueiros

Marca:	Morgado de Silgueiros
Tipo:	Branco
Ano de Colheita:	2019
Castas:	100% Encruzado
Classificação	Encruzado
Produtor:	Adega Cooperativa de Silgueiros, CRL
Enólogo:	Miguel Oliveira
Álcool (% vol):	13.5
Acidez Total (g/l-ác. Tart.):	6.04
pH:	3.32
Açúcares Residuais:	0.6
Vinificação:	Fermentação em temperaturas abaixo de 20°C
Estágio	Em barricas durante 2 meses com "Battonagesur Lies"
Cor:	Amarelo Suave
Aroma:	Bouquet elegante e fresco, misturado com minerais e citrinos, notas de madeira.
Sabor:	Frescura e acidez elegante
Final de boca:	Longo e Forte
Temperatura aconselhada (°C):	13° - 14°C
Indicações gastronómicas:	Queijo de pasta mole e sabor forte, pratos de Bacalhau, Atum e Salmão
Consumo/longevidade	Agora e durante mais 3 anos
Armazenagem recomendada:	Em ambiente com luminosidade reduzida e com estabilidade térmica
Garrafa-Capacidade (l):	0,75
Código de barras EAN (grf):	5603155888803
Palete (euro)	
Caixas por palete:	96
Caixas/fiada:	12
Nº de fiadas:	8
Caixa-dimensões (cm)	28x18,5x31
Nº de garrafas:	6
Uso pretendido do produto	Consumo moderado a maiores de idade, exceto por grávidas e lactantes. Não deve ser consumido por pessoas intolerantes e alérgicos ao SO ₂
Contém alergénicos	SO ₂
Condições de transporte:	Transporte subcontratado devidamente higienizado, ao abrigo da luz e com estabilidade térmica

