

QUINTA DO BOIÇÃO

RESERVA BRUTO 2008

CLASSIFICAÇÃO DOC Espumante

REGIÃO Bucelas

CASTAS Arinto (100%)

ASPECTO Cristalino, com bolha fina e persistente

COR Citrina definida

AROMA Complexo, predominam os aromas típicos da casta, com destaque para a manga, a papaia e o maracujá. Nuances de avelã e baunilha

SABOR Fresco, frutado e crocante. Cremoso, elegante e persistente

VINIFICAÇÃO Desengace total, prensagem pneumática suave, fermentação alcoólica a 16°C. Espumantização pelo método clássico

MATURAÇÃO Estágio mínimo de 12 meses em cave e 2 meses após degorgement

SUGESTÕES DE CONSUMO Como aperitivo ou para acompanhar charcutaria ligeira, peixes, mariscos e carnes grelhadas

PARÂMETROS ANALÍTICOS Teor Alcoólico Volume (%): $12,5 \pm 0,5$
Acidez total (g/l): $6,8 \pm 1,0$
pH: $2,98 \pm 0,2$



750 ml

ESPECIFICAÇÕES DA EMBALAGEM

EAN GARRAFA 5601239002022
ITF CAIXA 15601239002036

PALETIZAÇÃO STANDARD

Nº CAIXAS/PALETE	80
Nº FIADAS/PALETE	8
Nº CAIXAS/FIADA	10
DIMENSÕES GFA (AxD) cm	30x8,65
PESO DA GARRAFA	1,54
PESO CAIXA (Kg)	4,82
DIMENSÕES CAIXA (AxLxC) cm	9,3x23,2x32,9
PESO PALETE (Kg)	403
Nº GARRAFAS/CAIXA	3
ALTURA DA PALETE (cm)	93

