



# MOURA BASTO

## VINHO BRANCO

**CLASSIFICAÇÃO** Vinho branco.

**ASPECTO** Límpido.

**COR** Citrina definida

**AROMA** Frutado jovem

**SABOR** Frutado, fresco e harmonioso

**VINIFICAÇÃO** Desengate total, prensagem pneumática, defecação estática natural e fermentação alcoólica a 16°C.

**SUGESTÕES DE CONSUMO** Para consumir como aperitivo ou para acompanhar iguarias à base de peixe, mariscos e carnes brancas grelhadas. Consumir à temperatura de 8°C.

**PARÂMETROS ANALÍTICOS** Teor Alcoólico Volume (%): 11,5  
Acidez total (g/l): 5,9  
pH: 3,36



750 ml

### ESPECIFICAÇÕES DA EMBALAGEM

EAN GARRAFA 560 1110 00229 5  
ITF CAIXA 1 560 1110 00229 2

### PALETIZAÇÃO STANDARD

Nº CAIXAS/PALETE	60
Nº FIADAS/PALETE	5
Nº CAIXAS/FIADA	12
DIMENSÕES GFA (AxD) cm	31,5 x 7,28
PESO DA GARRAFA (Kg)	1,17
DIMENSÕES CAIXA (AxLxC) cm	32,0 x 22,5 x 30,0
PESO CAIXA (Kg)	14,2
PESO PALETE (Kg)	879
Nº GARRAFAS/CAIXA	12
ALTURA DA PALETE (cm)	176