



Vinhos

Sidónio De Sousa

Email:vinhos.sidonio@sapo.pt

Telem. +351 96 6597194

FICHA TÉCNICA

Versão: 01

Data:

Página: 1

Referência:

SIDÓNIO DE SOUSA ESPUMANTE ROSÉ BRUT NATURE 2016

ESPUMANTE BRANCO MÉTODO CLÁSSICO CHAMPANHÊS	
PRODUTOR	Dulcinea dos Santos Ferreira.
VINHA	<p>Situada a sul da localidade de Ancas, no concelho de Anadia, na zona privilegiada da Figueira da Costa, Exposição solar nascente- poente. Solo – Argilo- calcário Clima – mediterrânico moderado com Invernos suaves e Verões não muito quentes. Tem assim as condições próprias de uma zona de transição em que se misturam as influências atlânticas e mediterrânicas . A vinha produz as uvas no sistema de Produção Integrada.</p>
CASTAS	Baga 100%
VINDIMA	Vindimadas manualmente, na 1ª semana de Setembro de 2016.
VINDIMA	<p>As uvas são descarregadas para a prensa de membrana, onde são esmagadas e é extraído o mosto. O mosto é arrefecido, decantado e trasfegado para um depósito de inox onde irá efetuar fermentação, com controlo de temperaturas.</p>
ESTÁGIO	<p>Após a fermentação, o vinho decanta naturalmente no depósito, sendo passado a limpo no fim do ano, altura que se prepara para efectuar o engarrafamento de espumante, com leveduras livres. As garrafas de espumante vão para a cave efectuar a fermentação em garrafa a uma temperatura controlada e ausência de luz.</p> <p>Após a fermentação as garrafas ficam na cave, em estágio até ser efectuada a remoagem e o degorgement sem adição de açúcar, momento a partir de qual o produto está pronto para comercialização</p>
ENGARRAFAMENTO	03 de Janeiro 2017





Vinhos

Sidónio De Sousa

Email:vinhos.sidonio@sapo.pt

Telem. +351 96 6597194

FICHA TÉCNICA

Versão: 01

Data:

Página: 2

SIDÓNIO DE SOUSA ESPUMANTE ROSÉ BRUT NATURE 2016

Referência:

ENOLOGIA	Paulo Sousa										
PROVA ORGANOLÉPTICA	Cor leve rosado jovem “Blush” ligeiramente frutado, na boca está bem presente uma acidez e frescura da casta Baga , num conjunto fresco e equilibrado.										
SUGESTÕES GASTRONÓMICAS	Entradas, saladas de verão, peixe grelha, comidas leves e frescas.										
PARÂMETROS ANALÍTICOS	<table border="1"><tr><td>Álcool (%)</td><td>12,</td></tr><tr><td>Acidez Total (g/l)</td><td>5,90</td></tr><tr><td>Acidez Volátil (g/l)</td><td>0,42</td></tr><tr><td>pH</td><td>3,12</td></tr><tr><td>Lote</td><td>L – 78/16</td></tr></table>	Álcool (%)	12,	Acidez Total (g/l)	5,90	Acidez Volátil (g/l)	0,42	pH	3,12	Lote	L – 78/16
Álcool (%)	12,										
Acidez Total (g/l)	5,90										
Acidez Volátil (g/l)	0,42										
pH	3,12										
Lote	L – 78/16										
CÓDIGO EAN	5 607647000551										

Wine	
Capacidade	750 ml
Código de Barras	5 607 647000551
Peso Líquido Unitário	0,75 kg
Peso Bruto Unitário	1,544 kg
Case	
Unidade por Caixa	6
Largura	22,3 cm
Altura	17,5 cm
Comprimento	33,2 cm
Volume	14.699 cm ³
Código ITF	
Peso Bruto	9,6 kg
Palete	
Europaleta	80 X 120 m
Caixas por Paleta	90
Caixas por Fiada	10
Fiada por Paleta	9
Altura da Paleta	1.75m
Tipo Paleta	Europaleta