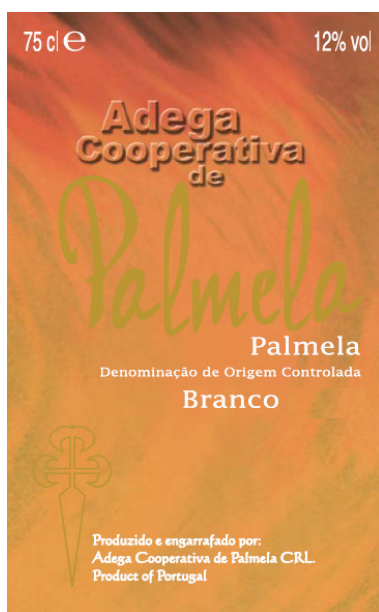


ADEGA COOPERATIVA DE PALMELA

VINHO BRANCO DOC PALMELA



Historial

Os DOC Palmela são o expoente máximo dos vinhos da região, associando a uma excelente relação preço/qualidade toda a tipicidade dos vinhos produzidos nesta região. Fermenta a baixas temperaturas de forma a preservar todo o seu aroma.

Características

Classificação: DOC **Tipo:** Branco **Castas:** Moscatéis e Fernão Pires

Cor: Amarelo citrino **Aroma:** Floral, Flor de laranjeira **Sabor:** Fresco, boa acidez

Teor Alc.: 12 % vol. **Acidez Total:** 5,4 g/l acido tartárico **pH:** 3,23

Consumo

Servir a uma temperatura inferior a 8 C°. Acompanha bem com todos os pratos de peixe grelhados ou assados no forno e marisco cozido ou grelhado. Também pode ser servido como aperitivo devido ao seu carácter aromático. Conservar em local fresco e ao abrigo da luz

Embalagem

Capacidade	EAN	Gfas / Cx	Peso Cx	EAN Cx	Cx / Palete	Peso da Palete
750 ml	5602282162046	6 X 750 ml	6,8 Kg	15602282162101	120	845 kg
750 ml	5602282162046	12 X 750 ml	13,5 Kg	25602282162111	60	840 kg
375 ml	5602282162121	12 X 375 ml	8,1 Kg	15602282162142	108	900 kg