VALE DE LOBOS
Vinho Espumante Rosé Bruto

TIPO: Vinho Espumante Rosé Bruto

TIPO DE SOLO: Argilo-calcário

CLIMA: Mediterrâneo seco

VINIFICAÇÃO: Espumante elaborado pelo método clássico. O vinho base foi produzido com controlo de temperatura. Inoculado com leveduras seleccionadas específicas para a produção de espumante, fermentou em uma câmara frigorifica por 3 meses. Estagiou em garrafa até ao degorgement, durante, pelo menos 12 meses.

NOTA DE PROVA: De tom rosa vibrante, este elegante espumante rosé revela notas de menta e framboesa. Na boca tem mousse delicada e persistente, é fresco e cheio de vivacidade.
Perfeito com queijos suaves, saladas e frutas de Verão.

GRADUAÇÃO: 12% vol.

Europalete

EAN	5606167412226
ITF 14	15606167412223
garrafas por caixa	6
nº de caixas por fiada	11
nº de fiadas	8
peso da garrafa (Kg)	1,80
peso da caixa (Kg)	10,80
Peso liquido da palete (Kg)	396,00
Peso bruto da palete (Kg)	950,40

Quinta da Ribeirinha
Rua Bispo António de Mendonça, 17
2000-533 Póvoa de Santarém

www.quintadaribeirinha.com | loja@quintadaribeirinha.com | Tel./ Fax: 243 428 200