



# ADEGA COOPERATIVA DA LABRUGEIRA

C.R.L.

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| MARCA                         | Fructus  |
| DESIGNAÇÃO                    | Vinho rosé leve, IGP Lisboa  |
| CASTAS                        | Castelão e Tinta Roriz   |
| VINIFICAÇÃO                   | Uvas criteriosamente selecionadas e colhidas em correto estado de maturação. O mosto, obtido por prensagem pneumática e clarificado. Fermentação a temperatura controlada.   |
| PROVA                         | Cor rosa claro. Sabores frutados frescos e intensos, sabor doce, macio e duradouro. Excelente vinho para consumo diário, muito versátil e com grande abrangência gastronómica. Acompanha preferencialmente refeições ligeiras e saladas. |
| TEMPERATURA DE CONSUMO        | Recomenda-se servir a 7 °C- 9 °C.  |
| <b>ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA</b> |  |
| TEOR ALCÓOLICO                | 10% vol. – 10,5%vol.   |
| ACIDEZ TOTAL                  | 5,5 – 7,0 g/L (ácido tartárico)  |
| PH                            | 3,2 – 3,4  |
| <b>APRESENTAÇÃO</b>           |  |
| GARRAFA                       | Bordalesa Prestige, branca   |
| CAPACIDADE                    | 0,75 L   |
| EMBALAGEM                     | 6 x 0,75 L   |
| PESO EMBALAGEM                | 7,6 kg   |
| DIMENSÕES EMBALAGEM           | 330x233x158mm  |
| EUROPALETE                    | 84 caixas  |

