



ADEGA COOPERATIVA DA LABRUGEIRA C.R.L.

MARCA
DESIGNAÇÃO
CASTAS
VINIFICAÇÃO

PROVA

TEMPERATURA
DE CONSUMO

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

TEOR ALCÓOLICO
ACIDEZ TOTAL
PH

APRESENTAÇÃO

GARRAFA
CAPACIDADE
EMBALAGEM
PESO EMBALAGEM
DIMENSÕES EMBALAGEM

EUROPALETE

GARRAFA
CAPACIDADE
EMBALAGEM
PESO EMBALAGEM
DIMENSÕES EMBALAGEM
EUROPALETE

BIB
PESO EMBALAGEM
DIMENSÕES EMBALAGEM
EUROPALETE

BIB
PESO EMBALAGEM
DIMENSÕES EMBALAGEM
EUROPALETE

BIB
PESO EMBALAGEM
DIMENSÕES EMBALAGEM
EUROPALETE

Portal da Serra

Vinho Branco

Fernão Pires, Arinto e Jampal.

Vinificação clássica de bica aberta. O mosto é criteriosamente controlado até à clarificação. Fermentação a temperatura controlada.

Cor citrina, frutado, harmonioso e persistente. Excelente vinho para consumo diário, muito versátil e com grande abrangência gastronómica.

Recomenda-se servir a 10°C - 12°C.

12% vol.
5,0–6,0 g/L (ácido tartárico)
3,3–3,4

Bordalesa
0,75L
6 / 12 un.
7,5kg (6 un.) / 13,7kg (12 un.)
285x230x152mm (6 un.)
303x225x280mm (12 un.)
91 (13x7) (6 un.)
48 (12x4) (12 un.)

Bordalesa
0,375L
20 un.
13,5kg
325x257x232mm
50 (10x5)

5L
5,207kg
140x185x230mm
90(30x3)

10L
10,563kg
200x200x310mm
72 (24x3)

15L
10,584kg
230x225x330mm
45 (15x3)



ADEGA COOPERATIVA DA LABRUGEIRA, C.R.L.

2580-405 Ventosa | Alenquer | PORTUGAL
tel.: +351 263 770 907 | fax: +351 363 770 922
geral@adegalabrugueira.pt
www.adegalabrugueira.pt