



# ADEGA COOPERATIVA DA LABRUGEIRA C.R.L.

MARCA
DESIGNAÇÃO
CASTAS
VINIFICAÇÃO
PROVA
TEMPERATURA DE CONSUMO

Serra da Neve  
Vinho Branco  
Fernão Pires, Seara Nova e Rabo-de-Ovelha.  
Vinificação clássica de bica aberta com desengate total, em cubas de inox, controlo de mosto até à clarificação. Fermentação a temperatura controlada.  
Cor citrina, frutado, harmonioso e com final persistente. Vinho para consumo diário, muito versátil e com grande abrangência gastronómica.  
Recomenda-se servir a 10 °C - 12 °C.

## ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

TEOR ALCOÓLICO
ACIDEZ TOTAL
PH

11,5% vol.  
5,0–6,0 g/L (ácido tartárico)  
3,2–3,4

## APRESENTAÇÃO

GARRAFA
CAPACIDADE
EMBALAGEM
PESO EMBALAGEM
DIMENSÕES EMBALAGEM
EUROPALETE
GARRAFÃO
CAPACIDADE
EMBALAGEM
PESO EMBALAGEM
DIMENSÕES EMBALAGEM
EUROPALETE

Bordalesa  
1L  
6/12 un.  
9,2kg (6 un.) / 18,323kg (12 un.)  
247x162x298mm (6 un.)  
340x255x298mm (12 un.)  
84 (21x4) (6 un.)  
40 (10x4) (12 un.)

BIB
PESO EMBALAGEM
DIMENSÕES EMBALAGEM
EUROPALETE

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

BIB
PESO EMBALAGEM
DIMENSÕES EMBALAGEM
EUROPALETE

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

BIB
PESO EMBALAGEM
DIMENSÕES EMBALAGEM
EUROPALETE

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@adegalabrugeira.pt  
[www.adegalabrugeira.pt](http://www.adegalabrugeira.pt)