	VINHO ESPUMANTE 2016	Especificações 01 Revisão 4
		EDIÇÃO:26-04-2019
	RAPOSEIRA SUPER RESERVA GEMME BRUTO 3x750 ml	Página 1 de 1

1 – DADOS DO PRODUTOR / PRODUÇÃO

Produtor	Caves da Raposeira S.A.
Enólogo	Prof. Orlando da Costa Lourenço
Castas	Malvasia Fina, Cerceal e Gouveio Real
Vinificação	Prensagem prensa pneumática, fermentação em cuba inox e estágio em garrafa.
Estágio	3 anos


2 – CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Álcool adquirido	13,0% (v/v) +/- 0,8
Massa volúmica	0,992 g/cm ³
Pressão interna	5 a 6 bar
Açúcares totais	+/- 7,50 g/l
pH	3,0 a 3,20
Acidez total	5 a 6 g/l
Acidez volátil	Máx. 0,3 g/l
Alergénicos	Contém sulfitos

3 – CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto	Límpido, com libertação de bolha fina e persistente
Cor	Palha Claro
Aroma	Frutado intenso
Sabor	Característico bruto com acidez, equilibrado, fino

4 – EMBALAGEM

Garrafa	Antique 750 mL	
Nº de garrafas por caixa	3	
Nº de caixas por palete	165	
Peso de uma garrafa (nominal)	1,555 Kg	
Altura e diâmetro de 1 garrafa	319,8 mm / 86,6 mm	
Peso de uma caixa com 3 garrafas	4,915 Kg	
Dimensões exteriores de uma caixa (alt./compr./larg.)	104 mm / 330 mm / 233 mm	
Peso de uma paleta (com estrado Euro)	836 Kg	
Dimensões de uma paleta (com estrado Euro alt./compr./larg.)	1700 mm / 1200 mm / 800 mm	

5 – CÓDIGO DE BARRAS

Código de barras da garrafa (contra-rótulo)	5606215180015
Código de barras da caixa	25606215180026