

PAXIS

Vinho Regional Lisboa | rosé 2017



Enólogo: José Neiva Correia

País / Região: Portugal / LISBOA

Terroir: Quinta de Porto Franco / Alenquer

Castas: Touriga Nacional 25% , Cabernet Sauvignon 25%, Alfocheiro 25% & Castelão 25%

Método de Vinificação:

Desengaçado com contacto pelicular pré fermentativo. O mosto é arrefecido a 15°C e é filtrado a vácuo com perlites. A fermentação é feita com leveduras secas activas, sendo a temperatura controlada entre 16°C e 18°C.

Notas de prova:

Aroma intenso a frutas, guloso e "estaladiço", com frescos e subtis sabores de morangos e framboesas.

Como servir:

Recomenda-se que seja servido por si só ou acompanhado de pratos bem condimentados.

Servir à temperatura de 8C - 10°C.

Título alcoométrico 20°C%: 11,5
Massa volúmica 20°C g/cm³: 0,9958
Extracto seco total g/dm³: 33,6
Acidez volátil em ácido acético g/l: 0,34
Acidez total g/l: 5,85
Acidez fixa g/l: 5,51
PH: 3,27
SO2 (livre) & (total) mg/l: 39/124
FT.P065.00

Caixa de 6 garrafas x75cl (horizontal) ou 12 Garrafas x 75cl (vertical)
Peso bruto: 7,6 Kgs (6x75cl) ou 15,2 kgs (12x75cl)
Dimensão da caixa: 240 x 160 x 310 ou 320x245x310
Paleta Standard (1.0mx1.2m) = 150 Caixas (6x75cl) - 30 Caixas/nível x 5 níveis ou 68 caixas (12 x75cl) – 17 caixas/nível x 4 níveis ou 75 caixas (12 x75cl) – 15 caixas/nível x 5 níveis
Euro paleta (0.80mx1,2m) = 125 Caixas (6x75cl) - 25 Caixas/nível x 5 níveis ou 48 Caixas (12x75cl) - 12 caixas/nível x 4 níveis
Código barra garrafa (EAN13) = 560 0312 191190 5
Código barra caixa (ITF14) = (6x75cl): 1 560 0312 19190 2
Código barra caixa (ITF 14) = (12 x 75cl): 2 560 0312 19190 9
Full FCL 20' = 2400 caixas x 6 (estiva)