



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

Condado de Alenquer

Vinho DO Alenquer - Branco

Arinto, Fernão Pires e Seara Nova.

Vinificação clássica de bica aberta de uvas selecionadas.
O mosto é criteriosamente controlado até à clarificação.
A fermentação ocorre a temperatura controlada

Vinho com grande abrangência gastronómica. Acompanha preferencialmente pratos de peixe, marisco, saladas e carnes magras.

Recomenda-se servir a 10°C - 12°C.

13-14% vol.

5,0-6,0 g/L (ácido tartárico)

3,3-3,4

Bordalesa Prestige

0,75L

6

7,8kg

327x228x150mm

84 (12x7)



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