

Mundus Branco Leve

Mundus Branco

PRODUTO PRODUCT

Vinho Regional Branco Leve
White Light Wine

EAN

5602523120101

REGIÃO REGION

Lisboa
Lisbon

CAPACIDADE CAPACITY

0,75 L
750ml

CASTAS GRAPE VARIETIES

Fernão Pires | Seara Nova | Malvasia

VINIFICAÇÃO VINIFICATION PROCESS

Desengace total com fermentação a temperatura controlada (17°C), pelo método tradicional de Bica aberta.

Fermentation process at controlled temperature (17°C), in inox cuvees.

PARÂMETROS ANALÍTICOS ANALYTIC PARAMETERS

Teor Alcoólico / Alcoholic Degree: 9,5%
Açúcares totais / Total Sugar: 14 – 17 g/L

EMBALAGEM PACKAGE

Garrafas por caixa / Bottles per box : 6
Caixas por palete / Cases per pallet : 100
Caixas por fiada / Cases per row : 25
Peso por caixa / Weight per case (kg): 6,95
Caixas por contentor / Cases per container (20"): ~2550

NOTAS DE PROVA TASTE NOTES

Produzido na Região de Lisboa, a partir das castas brancas Fernão Pires, Malvasia e Seara Nova, pelo processo tradicional de "bica aberta" com controlo de temperatura a 17°C. Na prova apresenta-se com uma cor citrina, aroma envolvente a frutos verdes e de gosto fresco, persistente e ligeiramente doce. Deve ser servido entre os 6°C e os 8°C sendo o acompanhante ideal para pratos de marisco, peixe ou saladas.

Produced in the Lisboa Region from the white varieties of Fernão Pires, Malvasia and Seara Nova, through the traditional "bica aberta" process (grape skin have no contact with the must during fermentation) at a controlled temperature of 17°C. It features a citrine colour, an enveloping aroma of green fruits, a fresh taste, a persistent finish and is slightly sweet. Ideally served from 6°C to 8°C with shellfish, fish or salad dishes.

