

CASA DO LAGO

Vinho Regional Lisboa | branco 2024



Enólogo: José Neiva Correia

País / Região: Portugal / Lisboa

Castas: Fernão Pires 85%, Marsanne 10%, Moscatel 5%.

Método de vinificação:

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

Notas de prova:

Aromático e encorpado, com notas de maçã, que tornam este vinho delicioso e refrescante.

Como servir:

Ótimo aperitivo, também acompanha refeições de pratos de peixe, carne branca, comida vegetariana e ainda de cozinhas mais condimentadas tais como a Indiana e a Chinesa. Servir à temperatura de 8°C – 10°C.

Título alcoométrico a 20°C%: 12,5

Massa volúmica a 20°C g/cm³: 0,9916

Extracto seco total g/dm³: 24,8

Acidez volátil em ácido acético g/l: 0,37

Acidez total g/l: 5,62

Acidez fixa g/l: 5,00

pH: 3,20

SO₂ (livre) & (total) mg/l: 38/130

Caixa 6 garrafas x 75cl ou 12 garrafas x 75cl (vertical)

Peso bruto = 7,6 kg (6x75cl) ou 15,2 Kg (12x75cl)

Dimensão da caixa (mm) = 240x160x310 ou 310x240x340

Paleta Standard (1.0mx1.2m) : 150 caixas (6x75cl) - 30 caixas/fiada x 5 fiadas ou

68 caixas (12 x 75cl) – 17 caixas/fiada x 4 fiadas

EURO Paleta (0.80m x 1.20m): 125 caixas (6x75cl) - 25 caixas/fiada x 5 fiadas ou

48 caixas (12 x 75cl) – 12 caixas /fiadas x 4 fiadas

Código de barras Garrafa (EAN13) = 560 031219074 8

Código de barras caixa (ITF14) (6x 75cl): 1 560 031219074 5

Código de barras caixa (ITF14) = (12 x 75cl): 2 560 031219074 2

FCL 1x 20' = 2450 cartons (on the floor) / 11 euro pallets / 10 standard pallets

Camião 30T = 29 Euro paletes / 21 Standard paletes

