

ESPUMANTE NATURAL BRANCO BRUT

MARCA: RIO BRAVO

EMBALAGEM: 750 ml

REGISTRO MAPA: RS 002935-1.000013

CÓDIGO INTERNO DO PRODUTO: 0427

EAN UNITÁRIO: 789658910426-9

EAN CAIXA: 2789658910426-3

Gradação Alcolólica



11,2%

Temperatura de Serviço



8 °C



DESCRIÇÃO

Espumante natural branco, brut, elaborado pelo método charmat com uvas da Serra Gaúcha (Altos Montes e região).

INGREDIENTES

Fermentado de uvas - 40% Chardonnay, 40% Riesling Itálico e 20% Pinot Noir - açúcar e antioxidante INS 220
NÃO CONTÉM GLÚTEN.

APLICAÇÃO

Grau alimentício.

DADOS ANALÍTICOS TÍPICOS

Acidez total	6,5 g/L (tartárico)
Açúcares Totais	10 g/L
Densidade Relativa	0,9962 20/20°C
Gradação Alcoólica	11,20% v/v
pH	3,2
SO ² Livre	25 mg/L - 40 mg/L
Pressão a 20°C	6,5 ATM

NOTAS DE PROVA

Característico pelos aromas florais (flores brancas) e de frutas como abacaxi, maçã verde e pêra. O Espumante Brut possui coloração amarelo palha com reflexos esverdeados. Apresenta perlage fino, delicado e persistente. Seu paladar é macio, com frescor agradável, boa cremosidade e acidez equilibrada.

HARMONIZAÇÃO

Aperitivos e entradas em geral, frutos do mar (cru ou grelhado), massas e risotos, saladas leves, queijos leves e pizzas.

ACONDICIONAMENTO

Local fresco, seco, ao abrigo da luz. Preferencialmente na posição vertical. Manuseie com cuidado. CONTÉM PRESSÃO.

VALIDADE

Prazo de validade indeterminado se conservado em local fresco, seco, ao abrigo da luz.

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Peso Bruto (Produto):	1.740 g
Peso Líquido (Produto):	745 g
Produtos por Caixa:	06 unidades de 750 mL
Peso Bruto (Caixa):	10.760 g
Peso Líquido (Caixa):	4.470 g
Dimensões (Caixa):	33,5x29,5x20,0 cm (AxCxL)
Caixas por Nível (Paletizado):	20
Número de Níveis (Paletizado):	5
Total Paletizado:	100 Caixas (1.076 kg)

Este produto atende a regulamentação aplicada a condição que se apresenta. Informações detalhadas sobre como atender a regulamentação estão disponíveis. De acordo com o uso, outras regulamentações podem ser aplicadas, sendo o usuário o responsável em identificar e atender. Vinícola Mioranza Ltda. se reserva ao direito de mudar as especificações do produto.

"As informações contidas neste documento seguem os parâmetros estabelecidos por nosso sistema de qualidade. Solicitamos mantê-lo atualizado contatando a área comercial da Vinícola Mioranza Ltda".