

ESPUMANTE NATURAL BRANCO DEMI-SEC

MARCA: RIO BRAVO

EMBALAGEM: 750 ml

REGISTRO MAPA: RS 002935-1.000010

CÓDIGO INTERNO DO PRODUTO: 0425

EAN UNITÁRIO: 789658910424-5

EAN CAIXA: 2789658910424-9

Gradação Alcolólica



11,2%

Temperatura de Serviço



8 °C



DESCRIÇÃO

Espumante natural branco, demi-sec, 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	25 g/L
Densidade Relativa	1,0019 20/20°C
Gradação Alcoólica	11% 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 de flores brancas e de frutas como abacaxi, figo e um toque de mel. Possui coloração amarelo palha com reflexos esverdeados. Apresenta perlage fino, delicado e persistente. Seu paladar é macio, levemente adocicado, com frescor agradável, boa cremosidade e acidez equilibrada.

HARMONIZAÇÃO

Sobremesas, bolos, sorvetes, queijos de mofo azul, peixes com molhos ricos em manteiga e massas ao molho branco.

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):	1.750 g
Peso Líquido (Produto):	755 g
Produtos por Caixa:	06 unidades de 750 mL
Peso Bruto (Caixa):	10.800 g
Peso Líquido (Caixa):	4.530 g
Dimensões (Caixa):	33,5x29,5x20,0 cm (AxCxL)
Caixas por Nível (Paletizado):	20
Número de Níveis (Paletizado):	5
Total Paletizado:	100 Caixas (1.080 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".