



# CAVES RENDEIRO

## vinhos

MARCA LEV.ME

DENOMINAÇÃO VINHO REGIONAL LISBOA  
TIPO BRANCO LEVE  
ANO 2015  
CASTAS MOSCATEL GRAÚDO

REGIÃO ALENQUER | PORTUGAL  
SOLOS ARGILO-CALCÁRIOS  
CLIMA ATLÂNTICO

### VINIFICAÇÃO

Maceração pelicular durante 24 horas e posterior fermentação em cuba inox com controlo de temperatura a 15°C.

### NOTAS DE PROVA

Vinho de cor citrina com aroma intenso À casta que lhe deu origem e de gosto fresco, macio e envolvente.

### INFORMAÇÃO ADICIONAL

Pratos de peixe, marisco, saladas e pastas.  
Deve ser servido à temperatura de 6-8°C.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

TEOR ALCOÓLICO	10% vol. ( $\pm 0,3\%$ vol.)
MASSA VOLÚMICA	0,993 ( $\pm 0,004$ a 20°C)
EXTRACTO SECO	$\geq 16$ g/L
ACIDEZ TOTAL	$\geq 3,5$ g/L (Ácido Tartárico)
ACIDEZ VOLÁTIL	0,24 - 0,42 g/L (Ácido Acético)
ANIDRIDO SULFUROSO TOTAL	$\leq 200$ mg/L
AÇÚCAR RESIDUAL	$\leq 14,5$ g/L
PH	3,65 ( $\pm 0,65$ )

### ACONDICIONAMENTO

CAIXA DE 6 GARRAFAS DE 0,75L  
DIMENSÕES DA CAIXA 15,5x33,5x23cm

### GRUPAGEM EUROPALETE

N.º CAIXAS POR PALETE	100
N.º CAIXAS POR CAMADA PALETE	25
N.º CAMADAS POR PALETE	4

### CÓDIGO DE BARRAS

5608596105359

Freixial do Meio | Alenquer | Portugal  
Tel./Fax: +351 263 760 694 | Telm.: +351 919 373 270  
info@cavesrendeiro.com  
[www.cavesrendeiro.com](http://www.cavesrendeiro.com)

