

UNIÃO

Vinho Branco BIB

FATORES DE QUALIDADE

Clima:	Temperado Mediterrâneo
Solo:	Granítico
Castas:	Emblemáticas Portuguesas
Densidade de Plantação:	3500 a 4000 pés por hectare
Tipo de Poda:	Cordão duplo, cordão simples e Guyot
Tipo de Condução:	Monoplano vertical ascendente
Rendimento por hectare (ton./ha):	6 toneladas de uvas por hectare.



TECNOLOGIA ENOLÓGICA

Tipo:	Vinificação clássica de bica aberta.
Fermentação:	Com temperatura controlada até aos 16° C durante 2 semanas.
Estágio:	8 meses de estágio em cuba de inox.

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico:	12,4 % Vol.
Acidez Volátil:	0,31 g/l
Acidez Total:	5,68 g/l
Extratos Secos:	20,6 g/l
Açúcares Redutores:	2,1 g/l
pH:	3,24

NOTAS DE PROVA

Aspeto:	Cristalino
Cor:	Citrina.
Aroma:	Jovem e fresco. Presença de notas citrinas e florais.
Sabor:	Suave e elegante, apresenta boa estrutura, acidez equilibrada e persistência.
Harmonização:	Para consumo diário, sendo capaz de acompanhar gastronomias variadas, à base de peixes e saladas diversas.

INFORMAÇÕES LOGÍSTICAS STANDARD

Garrafa:	BAG IN BOX
Capacidade do BIB:	5L
Dimensão do BIB:	38cm X 29,5cm X 24cm
Embalagem:	Bag In Box
Peso do BIB:	5,10kg
Bags por Palete:	132
EAN:	5 601250 109953

OUTROS

Alergénios:	Contém Sulfitos
--------------------	-----------------



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

Estrada Parque Industrial de Coimbrões | 3500 - 322 Viseu | [232 467 060](tel:232467060) | comercial@udaca.pt | www.udaca.pt