



CASA DE COMPOSTELA . SAUVIGNON

APONTAMENTOS DE PROVA

A partir da casta Sauvignon, este vinho apresenta um excelente aroma frutado, com toque mineral, afirma-se expressivo na boca onde revela espargos verdes e frutos tropicais num final longo e fresco.

INFO

PRODUTO	Casa de Compostela - Sauvignon
PRODUTOR	Casa Agrícola de Compostela
CERTIFICAÇÃO	Regional Minho
REGIÃO	Vinho Verde
CASTAS	Sauvignon

FICHA TÉCNICA

ÁLCOOL	12.6%
ACIDEZ TOTAL	6.6
pH	3.18
AÇUCARES RDTS.	<1.5
GARRAFA TIPO	Borgonhesa Ambar
CAPACIDADE	750ml
EAN	5602018211307
QUANTIDADE	6 por Caixa

PALETIZAÇÃO

CAMADAS	4
CXS/CAMADA	20
CXS/PALETE	80



CASA DE COMPOSTELA . SAUVIGNON

TASTING NOTES

This wine is fruit forward on the nose with a slight mineral note. It is also smooth on the palate with hints of green asparagus and tropical fruits for a refreshing long finish.

INFO

PRODUCT	Casa de Compostela - Sauvignon
WINERY	Casa Agrícola de Compostela
CERTIFICATION	Regional Minho
REGION	Vinho Verde
GRAPES	Sauvignon

TECH SHEET

ALCOHOL	12.6%
TOTAL ACIDITY	6.6
pH	3.18
RESIDUAL SUGAR	<1.5
BOTTLE STYLE	Burgundy Amber
BOTTLE SIZE	750ml
SKU	5602018211307
QUANTITY	6 per Case

PALLET INFO

LAYERS	4
CASE/LAYERS	20
CASES/PALLET	80

Av. Comendador Manuel Gonçalves, 484
4770-436 Requião | V. N. Famalicão
Tel. 252 323 279 | Fax. 252 378 599

info@casadecompostela.com
www.casadecompostela.com