

domBago

VINHO BRANCO

bag in box 5L



Portugal



Bairro



Chimene Geitoeira



Fernão Pires, Arinto,
Chardonnay



Marisco e Peixes
Seafood and Fish dishes



10 - 12°C



Consumir ou
guardar até
3 anos.

Consume or
save up
3 years.



VINIFICAÇÃO WINEMAKING

Desengace total, fermentação com controle de temperatura.

Total destemming, fermentation with temperature control.

Ano de produção: 2021

Year of manufacture: 2021



PROVA TASTING

Aparência: Limpido

Cor: Citrina

Aroma: Intenso, floral

Sabor: Fresco, intenso, persistente, apresentando-se equilibrado.

Appearance: Clear

Color: Citrus

Aroma: Intense, citrus, floral

Flavour: Fresh, intense, persistent, balanced.



PARÂMETROS ANALÍTICOS ANALYTICAL PARAMETERS

Teor Alcoólico: 12,5% Acidez total: 4,83 glt pH: 3,45

Alcohol: 12,5% Total acidity: 4,83 glt pH: 3,45



EMBALAGEM PACKAGING

5L - Peso caixa / Box weight: 5,20 kgs Caixas por palete / Boxes per pallet: 180 Peso europaleta 1200x800 / Europaleta 1200x800 weight: 962



CÓDIGOS DE BARRAS BAR CODES

Dom Bago Bag-in-Box

5L Branco - 5602616002895



Desde 1974

SOCIEDADE IDEAL DE VINHOS
DE AVEIRAS DE CIMA, SA

Morada - Address
Estrada da Caneira n° 91 Vale Coelho 2050-198
Aveiras de Cima - Portugal

Telefone - Phones
+351 263 469 317 +351 263 469 318
Fax: +351 263 476 703

Email
geral@sivac.pt

GPS
N 39° 095' W 008° 55' 100''

www.sivac.pt