

# Sousete

VINHO BRANCO



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: 11,5% Acidez total: 4,83 glt pH: 3,45

Alcohol: 11,5% Total acidity: 4,83 glt pH: 3,45



## EMBALAGEM PACKAGING

Peso da garrafa: 1,125Kg

Bottle weight: 1,125Kg

Garrafas por caixa: 6

Bottles per box: 6

Caixas por palete: 100

Boxes per pallet: 100

Peso europaleta 1200x800: 751

Europaleta 1200x800 weight: 751



## CÓDIGOS DE BARRAS BAR CODES

Dom Bago Branco - 5602616000815

Caixa 6 garrafas - Dom Bago Branco - 25602616000815



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