



Espumante Moscato

Vinho Espumante Moscato

Gradação Alcólica: 7,5%vol.

Conteúdo Líquido: 750ml



CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Uvas utilizadas: 100% Moscato Giallo

Ingredientes: Fermentado de uvas e conservador: INS 220.

Prazo de validade: 03 anos a partir da data de envase.



CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Análise visual: Visual atraente, com coroa consistente, perlage refinada e coloração amarelo claro com reflexos esverdeados.

Análise olfativa: Apresenta aromas intensos, com notas florais e frutadas, em especial flores brancas, abacaxi, pêra e toques de mel.

Harmonização: Pratos picantes, cozinha oriental. Sobremesas cítricas como sorvete de frutas e torta de limão.

Temperatura de serviço: 5 - 7°C



EMBALAGEM PRIMÁRIA

Vidro novo com capacidade de 750ml e tampa de cortiça.

Peso por embalagem: 1,65kg (produto + embalagem).



EMBALAGEM SECUNDÁRIA

Caixa de papelão com capacidade para 06 unidades de 750ml.

Peso líquido: 250g (caixa para 750ml);

Armazenamento: Empilhamento máximo de 07 caixas; Frágil;

Evitar exposição ao sol e a chuva;



CÓDIGO DE BARRAS

Garrafa individual: 7896741686909

Caixa (c/ 6 unidades): 7896741690371

Registro MAPA: SC 000337-9.000017

RESPONSÁVEL TÉCNICO

Nome: Odair José Wurlitzer

Formação: Bacharel em Biotecnologia Industrial com ênfase em Enologia

Nº de registro no órgão de classe: 13200821 – 13ª região

Vinhos Randon Ltda.

Linha Santo Isidoro, s/n - Interior - Pinheiro Preto/SC.

Telefone: (49) 3562-2100 - sac@vinhosrandon.com.br