

VINHOS
RANDON



Espumante Brut Vinho Espumante Branco Brut

Graduação Alcólica: 11,8%vol.

Conteúdo Líquido: 750ml



CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Uvas utilizadas: Uvas Brancas selecionadas.

Ingredientes: Fermentado de uvas, antioxidante: INS 300 e conservador: INS 220.

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



CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Análise visual: Aspecto límpido e coloração amarelo palha com nuances de ouro. Apresenta coroa consistente e perlage fina e constante.

Análise olfativa: Os aromas destacados de frutas cítricas e flores são mesclados com notas de pão tostado.

Harmonização: Aperitivos e tabuas de frios. Frutos do mar, ostras e peixes grelhados.

Temperatura de serviço: 6 - 8°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: 7896741686800

Caixa (c/ 6 unidades): 7896741690395

Registro no MAPA: SC 000337-9.000018

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

Vinhos Randon Ltda.

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

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