



TORRE DE AGUIAR

BRANCO FRISANTE
SEMI-SPARKLING WHITE



REGIÃO

Beira Interior Castelo Rodrigo

DESIGNATIVO

Frisante Mesa

TERROIR

Região de clima continental mediterrâneo, com solos de xistos e arenitos.

CASTAS

Síria e Malvasia Fina com outras castas regionais em menor percentagem.

VINDIMA

Criado com uvas determinadas de Castelo Rodrigo.

VINIFICAÇÃO

Fermentação lenta a baixa temperatura.

CONSERVAÇÃO

Imediato ou até 1 ano, em local fresco ao abrigo da luz.

SERVIÇO

6-8°C

PROVA

Aroma frutado e boca equilibrada com final ligeiramente gasoso.

REGION

Beira Interior Castelo Rodrigo

DESIGNATION

Semi-Sparkling White

TERROIR

Region with a continental Mediterranean climate and with shale and sandy soils.

VARIETY

Síria and Malvasia Fina with other grapes varieties in small percentage.

VINEYARD

Created with grapes from selected vineyards from Castelo Rodrigo.

WINEMAKING

Slowly fermented at low temperature.

CONSERVATION

Immediately or up to 1 year in a cool shaded place.

SERVICE

6-8°C

TASTING

Fruits aroma.
Round and harmoniously finish.



TORRE DE AGUIAR

BRANCO FRISANTE
SEMI-SPARKLING WHITE

NOTAS NOTES

GASTRONOMIA

Ideal como aperitivo, acompanha bem peixes e mariscos, sobremesas, tartes, gelados ou frutas.

GARRAFA (750 ml)
RENO 62,3mm ø x 331 mm

CAIXA
240 mm x 160 mm x 340 mm – 6 unidades

CÓDIGO EAN 13 (1 unidade)
5601854102039

CÓDIGO EAN 14 (caixa de 6 unidades)
1560185400110

PALETE
25 caixas x 4 camadas = 100 caixas

PESO/CAIXA
7,5 Kg

CUISINE

Ideal as an aperitif, goes well with fish and seafood, desserts, pies, ice cream or fruit.

BOTTLE (750 ml)
RENO 62,3mm ø x 331 mm

CASE
240 mm x 160 mm x 340 mm - 6 units

CODE EAN 13 (bottle per case - 1)
5601854102039

CODE EAN 14 (bottles per case - 6 units)
15601854000110

PALLET
25 cases x 4 layers = 100 cases

CASE WEIGHT
7,5 Kg