



Cefiro Reserva Chardonnay

Cód produto: 510919 - 750 ml
511231 - 375 ml

FICHA TÉCNICA



Nome: Cefiro Reserva Chardonnay

País: Chile

Região: D.O. Vale do Casablanca

Linha: Cefiro

Variedade: Chardonnay.

Produção: Colheita manual. Maceração pré-fermentativa à 8°C por 6 horas. Fermentação alcoólica em tanques de inox com controle de temperatura entre 10-12°C com leveduras selecionadas. É engarrafado ainda jovem para não perder as características de fruta.

Análise Sensorial:

Visual: Amarelo palha brilhante com reflexos verdeais.

Olfativa: Frutas tropicais (abacaxi e banana), baunilha e tostado.

Gustativa: Seco, corpo médio, acidez equilibrada, final frutado e bem balanceado.

Harmonizações: Aves, Carnes Vermelhas, Frutos do Mar, Pescados

Temperatura de Serviço: 6-8°C

Premiações: Medalha Ouro, Outras Premiações
Safr 2013 Medalha de Ouro Concurso Mundial de Bruxelas.
teor alcoólico: 14% vol.

EAN: 7804350003567

DUN: 27804350001406

UNIDADE

ALTURA	LARGURA	COMPRIM.	PESO BRUTO
30 cm	7 cm	7 cm	1,350 kg

CAIXA

ALTURA	LARGURA	COMPRIM.	PESO BRUTO	EMBALAGEM
31 cm	26 cm	34 cm	9,000 kg	12 x 750 ml

PALETIZAÇÃO

LASTRO	ALTURA	TOTAL
14 cxs	4 cxs	56 cxs