

enoport wines

Uma mão cheia de história
A handful of history

FAISÃO FUSION, GINGER ALE

NOTAS DE PROVA

ENÓLOGO: NUNO FARIA

CLASSIFICAÇÃO

Bebida aromatizada à base de vinho

COR

Acobreado claro

AROMA

Intenso a gengibre e hortelã

SABOR

Volume sumptuoso e acidez vibrante

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico Volume (% vol.): 5,0 ; Acidez total (g/l): 5,00 ; pH: 3,05

À MESA

Bebida agradável e fresca, ideal para partilhar entre amigos e familiares em momentos de descontração e lazer.

Consumir à temperatura de 6 – 8 °C.



06/04/2021

DADOS LOGÍSTICOS

ESPECIFICAÇÕES EMBALAGEM

EAN GARRAFA	ITF CAIXA	CAPACIDADE
560 1110 00883 9	1 560 1110 00883 6	750 ML

Nº CAIXAS PALETE	Nº FIADAS/ PALETE	Nº CAIXAS FIADA	DIMENSÕES GARRAFA (AxD) cm	PESO DA GARRAFA (KG)	DIMENSÕES CAIXA (AxLxC) cm	PESO CAIXA (KG)	PESO PALETE (KG)	Nº GARRAFAS /CX	ALTURA PALETE (CM)
100	4	25	30,0x7,5	1,16	30,6x16,2x23,8	7,09	734,00	6	137,8

ENOPORT PRODUÇÃO DE BEBIDAS, LDA – NIPC: 500150850
Rua Mariano de Carvalho, 2040-243 Rio Maior-Portugal.

www.enoport.com
(+351) 243 999 070

enoport.sgps@enoport.pt
Enoport Wines

