



## 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.

### CONSUMO

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.

### CONSUMPTION

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 (caixa de 6 unidades)  
5601854132036

CÓDIGO EAN 13 (1 unidade)  
5601854102039

PALETE  
25 caixas x 4 camadas = 100 caixas

PESO/CAIXA  
7,8 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 (bottles per case - 6 units)  
5601854132036

CODE EAN 13 (bottle per case - 1)  
5601854102039

PALLET  
25 cases x 4 layers = 100 cases

CASE WEIGHT  
7,8 Kg