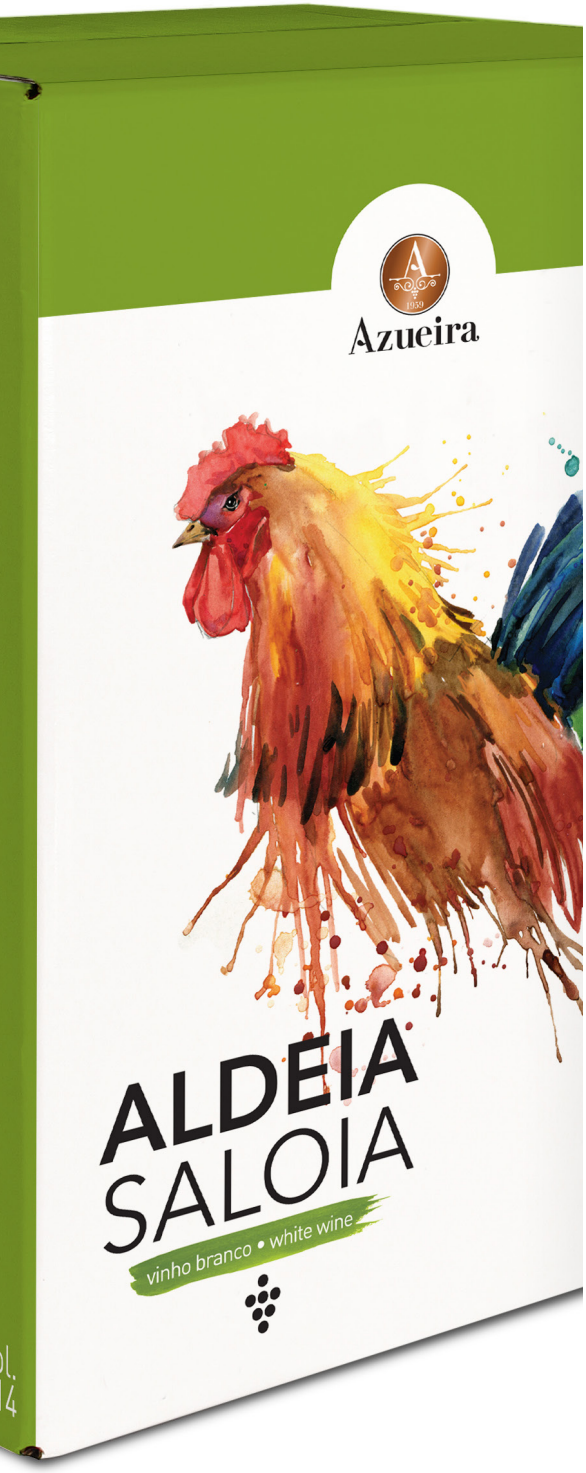
Azueira
ADEGA COOPERATIVA

ALDEIA SALOIA

VINHO DE MESA • branco



CLASSIFICAÇÃO: Vinho de Mesa
PAÍS: Portugal
TIPO: Branco
CLIMA: Mediterrâneo temperado sob influência das frescas brisas atlânticas.
ENÓLOGO: José Neiva Correia

VINIFICAÇÃO

O mosto é arrefecido a 15ºC e é filtrado a vácuo com perlites. A fermentação é feita com leveduras secas activas, sendo a temperatura controlada entre 16º e 18ºC.

NOTAS DE PROVA

Lisboa é uma região em que as frescas brisas atlânticas e as prolongadas horas de sol se conjugam para produzir este vinho branco refrescante e saboroso.

SUGESTÃO DE CONSUMO

Acompanha bem pratos de peixe, mariscos, carnes brancas e queijos.
Deve ser servido à temperatura de 7º- 8ºC.

ANÁLISE SUMÁRIA

TEOR ALCOÓLICO	ACIDEZ TOTAL	ACIDEZ VOLÁTIL
12% vol	4,80 g/L	0,48 g/L

SO_2 TOTAL	PH	CAPACIDADE
120 mg/L	3,24	10 L

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

- Contém sulfitos.
- Proibida a venda a menores de 18 anos.
- Beber com moderação, não sendo aconselhável o consumo de bebidas alcoólicas por grávidas e crianças.

CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

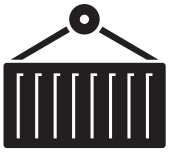
Temperatura entre os 16º-18ºC • Humidade moderada • Exposição mínima à luz.
O transporte deve ser feito na vertical, com a menor agitação possível e bem acondicionado.

TIPO DE EMBALAGEM: Bag in Box CAPACIDADE: 10 L

DADOS LOGÍSTICOS

BAG IN BOX
10 L

PALETE 0,80 x1,20m
3Fx24 • **72** Caixas



CONTENTOR 20"

Estrada Nacional n.º8, 1 • Carrascal • 2665-009 Azueira
geral@adegadeazueira.com • T. +351 261 961 179 • F. +351 261 962 291

saiba + partilhe + goste +