Azueira

# AZ

## VINHO REGIONAL DE LISBOA • rosé

CLASSIFICAÇÃO: Vinho Regional Lisboa
PAÍS: Portugal
COLHEITA: 2016
TIPO: Rosé
CLIMA: Mediterrâneo temperado sob influência das frescas brisas atlânticas.
CASTAS PREDOMINANTES: Caladoc
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

De cor luminosa e intensamente frutado, apresenta-se com notas de morangos e framboesas, que tornam este vinho delicioso e na prova elegante e refrescante.

### SUGESTÃO DE CONSUMO

Óptimo aperitivo, ideal para acompanhar Sushi e pratos de peixe e marisco.
Acompanha muito bem saladas, massas, carnes brancas e comidas asiáticas.
Deve ser servido de 8º a 10ºC.

### ANÁLISE SUMÁRIA

| TEOR ALCOÓLICO | ACIDEZ TOTAL | ACIDEZ VOLÁTIL |
|---|---|---|
| 12% vol | 6,60 g/L | 0,66 g/L |

| $SO_2$ TOTAL | PH | CAPACIDADE |
|---|---|---|
| 147mg/L | 3,31 | 750 ml |

### 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 com as garrafas na vertical, com a menor agitação possível e bem acondicionado.

TIPO DE EMBALAGEM: Garrafa Bordalesa Prestige

CAPACIDADE: 0,75 L

### DADOS LOGÍSTICOS

| GARRAFA | CAIXA | PALETE 0,80 x1,20m | CONTENTOR 20" |
|---|---|---|---|
| **0,75** L | **6x** 0,75 L | 4Fx25 • **100** Caixas<br>5Fx25 • **125** Caixas | 11Px125 • **1375** Caixas<br>**FULL** • **2625** Caixas |

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 +