



**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 15°C e é filtrado a vácuo com perlites. A fermentação é feita com leveduras secas activas, sendo a temperatura controlada entre 16° e 18°C.

### 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 7°- 8°C.

### ANÁLISE SUMÁRIA

<b>TEOR ALCÓOLICO</b> 11,5% vol	<b>ACIDEZ TOTAL</b> 4,80 g/L	<b>ACIDEZ VOLÁTIL</b> 0,48 g/L
<b>SO<sub>2</sub> TOTAL</b> 120 mg/L	<b>PH</b> 3,24	<b>CAPACIDADE</b> 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 16°-18°C • 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  
4Fx24 • 96 Caixas



**CONTENTOR 20"**  
-----

