



Adega de
Azueira

AZ

VINHO REGIONAL DE LISBOA • branco

CLASSIFICAÇÃO: Vinho Regional Lisboa

PAÍS: Portugal

COLHEITA: 2019

TIPO: Branco

CLIMA: Mediterrâneo temperado sob influência das frescas brisas atlânticas.

CASTAS PREDOMINANTES: Fernão Pires e Malvasia Rei.

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

Aroma de boa intensidade com notas de frutos tropicais, delicado e elegante que torna este vinho delicioso e refrescante.

SUGESTÃO DE CONSUMO

O branco perfeito que se confia em qualquer ocasião. Acompanha na perfeição pratos de peixe e marisco. Servir à temperatura de 6° a 8°C.

ANÁLISE SUMÁRIA

| | | |
|-----------------------------------|--------------------------|----------------------------|
| TEOR ALCÓOLICO 12,5% vol | ACIDEZ TOTAL 5,50 g/L | ACIDEZ VOLÁTIL 0,36 g/L |
| SO ₂ TOTAL 197 mg/L | PH 3,44 | CAPACIDADE 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 16°-18°C • 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
0,75 L



CAIXA
6x 0,75 L



PALETE 0,80 x1,20m
4Fx25 • 100 Caixas
5Fx25 • 125 Caixas



CONTENTOR 20"
11Px125 • 1375 Caixas
FULL • 2625 Caixas

