



Adega de
Azueira

PORTA DA TAPADA

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, Malvasia, Seara Nova e Arinto.

ENÓLOGO: José Neiva Correia e Lisete Lucas

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°C e 18°C.

NOTAS DE PROVA

Aroma com predominância de notas cítricas, aliada a uma boa mineralidade.

Na boca apresenta-se fresco e frutado.

SUGESTÃO DE CONSUMO

Excelente em todas as ocasiões sendo um bom acompanhamento para gastronomia do mar e um leque variado de queijos. Deve ser servido à temperatura de 7º a 8ºC.

ANÁLISE SUMÁRIA

TEOR ALCÓOLICO 12,5% vol	ACIDEZ TOTAL 4,57 g/L	ACIDEZ VOLÁTIL 0,41 g/L
SO₂ TOTAL 138 mg/L	PH 3,47	CAPACIDADE 375 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

CAPACIDADE: 0,375 L

DADOS LOGÍSTICOS



GARRAFA
0,375 L



CAIXA
12x 0,375 L



PALETE 0,80 x1,20m
6Fx19 • 114 Caixas

