



Adega de
Azueira

ALÉM DO RIO

VINHO REGIONAL DE LISBOA • branco leve

CLASSIFICAÇÃO: Vinho Regional Lisboa

PAÍS: Portugal

COLHEITA: 2020

TIPO: Branco leve

CLIMA: Mediterrâneo temperado sob influência das frescas brisas atlânticas.

CASTAS PREDOMINANTES: Malvasia, Seara Nova, Arinto e Fernão Pires

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

Um vinho leve que nos delicia com o seu aroma tropical, fácil de beber e com boa persistência que nos permite refrescar num belo dia de verão!

SUGESTÃO DE CONSUMO

Na sua esplanada, no restaurante, onde quer que esteja, este branco leve será a companhia perfeita na combinação com peixes grelhados e mariscos diversos. Servir à temperatura de 6° a 8°C.

ANÁLISE SUMÁRIA

TEOR ALCÓOLICO 9,5% vol	ACIDEZ TOTAL 6,07 g/L	ACIDEZ VOLÁTIL 0,46 g/L
SO₂ TOTAL 118 mg/L	PH 3,20	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 6°-8°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 Reno Ecova

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

