Adega de Azueira

7 VIDAS

VINHO REGIONAL DE LISBOA • branco

CLASSIFICAÇÃO: Vinho Regional Lisboa
PAÍS: Portugal
COLHEITA: 2020
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 15ºC e é filtrado a vácuo com perlites. A fermentação é feita com leveduras secas activas, sendo a temperatura controlada entre 16ºC e 18ºC.

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 ALCOÓLICO	ACIDEZ TOTAL	ACIDEZ VOLÁTIL
12 % vol	4,57 g/L	0,41 g/L
SO_2 TOTAL	**PH**	**CAPACIDADE**
138 mg/L	3,47	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 Elite CAPACIDADE: 0,75 L

DADOS LOGÍSTICOS

GARRAFA	CAIXA	PALETE 0,80 x1,20m	CONTENTOR 20"
0,75 L	**6x** 0,75 L	5Fx25 • **125** Caixas	11Px125 • **1375** Caixas **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 +