



Adega de  
**Azueira**

# O MAGNÂNIMO D. JOÃO V

RESERVA • branco

**CLASSIFICAÇÃO:** Vinho Regional Lisboa • Reserva

**PAÍS:** Portugal

**COLHEITA:** 2019

**TIPO:** Branco

**CLIMA:** Mediterrâneo temperado sob influência das frescas brisas atlânticas.

**CASTAS PREDOMINANTES:** Fernão Pires, Chardonnay e Arinto.

**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 ativas, sendo a temperatura controlada entre 16° e 18°C. Estágio em madeira de carvalho americano.

## NOTAS DE PROVA

Complexo pela fruta fresca do Fernão Pires e fruta madura do Chardonnay.

Na boca apresenta boa estrutura e equilíbrio, com a elegância da madeira.

Final de boca intenso e muito persistente.

## SUGESTÃO DE CONSUMO

Peixes, carnes brancas assadas, queijos suaves.

Recomendamos que se sirva à temperatura de 10°-12°C.

## ANÁLISE SUMÁRIA

<b>TEOR ALCÓOLICO</b> 13% vol	<b>ACIDEZ TOTAL</b> 4,60 g/L	<b>ACIDEZ VOLÁTIL</b> 0,45 g/L
<b>SO<sub>2</sub> TOTAL</b> 140 mg/L	<b>PH</b> 3,36	<b>CAPACIDADE</b> 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 Borgonha Sedução

**CAPACIDADE:** 0,75 L

## DADOS LOGÍSTICOS



**GARRAFA**  
0,75 L



**CAIXA**  
6x 0,75 L



**PALETE 0,80 x1,20m**  
5Fx11 • 55 Caixas  
6Fx11 • 66 Caixas



**CONTENTOR 20"**  
----

