



Adega de
Azueira



VIRA.ME

IG LISBOA • vinho frisanse gaseificado branco

CLASSIFICAÇÃO: IG Lisboa

PAÍS: Portugal

TIPO: Branco

CLIMA: Mediterrâneo temperado sob influência das frescas brisas atlânticas.

CASTAS PREDOMINANTES: Malvasia-Rei, Fernão Pires, Seara Nova e Moscatel.

ENÓLOGO: José Neiva Correia e Lisete Lucas

VINIFICAÇÃO

Mosto arrefecido a 15°C e filtrado a vácuo com perlites. A fermentação é feita com leveduras secas ativas, sendo a temperatura controlada entre 16° e 18°C.

SUGESTÃO DE CONSUMO

Aperitivos, sushi e marisco.

Recomendamos que se sirva à temperatura de 6°-8°C.

NOTAS DE PROVA

É um vinho fresco, frutado, jovem e vibrante.

Com uma acidez muito equilibrada e persistência média.

ANÁLISE SUMÁRIA

TEOR ALCOÓLICO 10,5% vol	ACIDEZ TOTAL 5,1 g/L	ACIDEZ VOLÁTIL 0,29 g/L
SO ₂ TOTAL 150 mg/L	PH 3,48	CAPACIDADE 750ml

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.

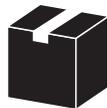
TIPO DE EMBALAGEM: Garrafa bordalesa elite

CAPACIDADE: 750 mL

DADOS LOGÍSTICOS



GARRAFA
750 ml



CAIXA
6x 750 ml



PALETE 0,80 x 1,20m
5Fx25 • 125 Caixas



CONTENTOR 20"

