



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 <sub>2</sub> 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"**  
----

