Adega de Azueira

VIRA.ME

IG LISBOA • vinho frisante gaseificado rosé

CLASSIFICAÇÃO: IG Lisboa
PAÍS: Portugal
TIPO: Rosé
CLIMA: Mediterrâneo temperado sob influência das frescas brisas atlânticas.
CASTAS PREDOMINANTES: Caladoc, Castelão e Syrah
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

Massas, saladas e pizza.
Recomendamos que se sirva à temperatura de 6°-8°C.

NOTAS DE PROVA

Com uma cor rosada suave e límpida, muito frutado e fresco.
Este vinho apresenta uma boa mineralidade, boa acidez e persistência.

ANÁLISE SUMÁRIA

TEOR ALCOÓLICO	ACIDEZ TOTAL	ACIDEZ VOLÁTIL
10,5% vol	6,2 g/L	0,32 g/L

SO_2 TOTAL	PH	CAPACIDADE
140 mg/L	3,38	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	CAIXA	PALETE 0,80 x 1,20m	CONTENTOR 20"
750 ml	**6x** 750 ml	5Fx25 • **125** Caixas	----

Estrada Nacional 8, Nº1 • Carrascal • 2665-009 Azueira
geral@adegadeazueira.com • T. +351 261 961 179 (Chamada para rede fixa nacional)

saiba + partilhe + goste +