Adega de Azueira

AZ

VINHO REGIONAL DE LISBOA • branco

CLASSIFICAÇÃO: Vinho Regional Lisboa
PAÍS: Portugal
COLHEITA: 2023
TIPO: Branco
CLIMA: Mediterrâneo temperado sob influência das frescas brisas atlânticas.
CASTAS PREDOMINANTES: Fernão Pires e Malvasia Rei.
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 16º e 18ºC.

NOTAS DE PROVA

Aroma de boa intensidade com notas de frutos tropicais, delicado e elegante que torna este vinho delicioso e refrescante.

SUGESTÃO DE CONSUMO

O branco perfeito que se confia em qualquer ocasião. Acompanha na perfeição pratos de peixe e marisco. Servir à temperatura de 6º a 8ºC.

ANÁLISE SUMÁRIA

TEOR ALCOÓLICO	ACIDEZ TOTAL	ACIDEZ VOLÁTIL
12,5% vol	5,25 g/L	0,34 g/L

SO_2 TOTAL	PH	CAPACIDADE
115 mg/L	3,13	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 Prestige CAPACIDADE: 750 ml

DADOS LOGÍSTICOS

GARRAFA	CAIXA	PALETE 0,80 x1,20m	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 fixa para rede nacional)

saiba + partilhe + goste +