

Alma Vitis

TIPO DE VINHO

Branco
DOC Torres Vedras

PT

COMPOSIÇÃO VARIETAL

Fernão Pires e Arinto

ENÓLOGOS

Lisete Lucas e José Neiva Correia

VINIFICAÇÃO

O mosto é arrefecido e filtrado a vácuo com perlites. A fermentação é feita com leveduras selecionadas, sendo a temperatura controlada entre 16 e 18°C.

NOTAS DE PROVA

Cor citrina. Aroma fino e delicado a frutos tropicais. Elegante na boca, intenso e persistente.

TEOR Alcoólico

13.5% vol.

ACIDEZ VOLÁTIL

0.42 g/L

pH

3.35

SO₂ TOTAL

< 150 mg/L

ACIDEZ TOTAL

5.7 g/L

CAPACIDADE

750 ml

SUGESTÃO DE CONSUMO

Acompanha bem todos os pratos de peixe e marisco. Também pode ser servido como aperitivo devido ao ser caráter aromático. Deve ser servido a uma temperatura de $\pm 10^{\circ}\text{C}$.

INFORMAÇÃO ADICIONAL

Como contém SO₂, não deve ser consumido por pessoas que reajam a este composto e com idade inferior a 18 anos. Deve ser conservado em local fresco, seco e ao abrigo da luz.

	MEDIDAS (cm)	PESO (Kg)	N.º UNIDADES
CAIXA	224x147x333	7.5	6
PALETE	1200x800x1480	800	624



ADEGA COOPERATIVA DE
SÃO MAMEDE DA VENTOSA