

Alma Vitis

TIPO DE VINHO

Tinto
DOC Torres Vedras

PT

COMPOSIÇÃO VARIETAL

Castelão, Touriga Nacional e Aragonês

ENÓLOGOS

Lisete Lucas e José Neiva Correia

VINIFICAÇÃO

Fermentação alcoólica em cubas de inox com temperatura controlada (25-28°C) seguida de maceração pelicular prolongada. Aplicação de leveduras selecionadas e enzimas pectolíticas de extração.

NOTAS DE PROVA

Cor granada. No aroma apresenta-se complexo concentrado, deixando transparecer algumas notas de violeta, ameixa preta, amoras e framboesas.

Na boca é bem estruturado, encorpado e equilibrado. Final de boca prolongado e persistente.

TEOR ALCOÓLICO

13.5% vol.

ACIDEZ VOLÁTIL

0.55 g/L

pH

3.60

SO₂ TOTAL

< 120 mg/L

ACIDEZ TOTAL

5.0 g/L

CAPACIDADE

750 ml

SUGESTÃO DE CONSUMO

Ideal para acompanhar refeições à base de carne, enchidos e queijo. Igualmente interessante para degustar fora das refeições em boa companhia.

Deve ser servido a uma temperatura entre 16°C e 18°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

