

# Dom Mamede

## TIPO DE VINHO

PT

Branco  
Regional Lisboa

## COMPOSIÇÃO VARIETAL

Fernão Pires e Arinto

## ENÓLOGOS

Lisete Lucas e José Neiva Correia

## VINIFICAÇÃO

O mosto é arrefecido a 15°C 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 palha claro. Aroma delicado e elegante a maçãs, avelãs e amêndoas.

Na boca deixa transparecer as características do aroma, tendo um corpo mediano, terminando com alguma persistência.

## TEORALCOÓLICO

12.5% vol.

## ACIDEZVOLÁTIL

0.36 g/L

## pH

3.33

## SO<sub>2</sub> 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 ± 8°C.

## INFORMAÇÃO ADICIONAL

Como contém SO<sub>2</sub>, 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