Dom Mamede

TIPO DE VINHO **PT**
Tinto
Regional Lisboa

COMPOSIÇÃO VARIETAL
Castelão, Syrah e Arangonês

ENÓLOGOS
Lisete Lucas e José Neiva Correia

VINIFICAÇÃO
Curtimenta tradicional com desencuba a 1020 de densidade. Aplicação de leveduras selecionadas e enzimas pectolíticas de extração. Fermentação com controlo de temperatura.

NOTAS DE PROVA
Cor ruby intensa. No aroma deixa transparecer alguma rusticidade com notas de frutos vermelhos bem maduros. Na boca apresenta-se macio, redondo e fácil.

TEOR ALCOÓLICO	ACIDEZ VOLÁTIL	pH
12.5% vol.	0.49 g/L	3.44
SO_2 TOTAL	**ACIDEZ TOTAL**	**CAPACIDADE**
< 120 mg/L	5.31g/L	750 ml

SUGESTÃO DE CONSUMO
Ótimo para acompanhar refeições à base de carne, enchidos e queijo. Igualmente interessante como complemento de refeição.
Deve ser servido a uma temperatura de ± 16ºC.

INFORMAÇÃO ADICIONAL
Como contém SO_2, 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