

Orla Marítima

TIPO DE VINHO

Branco

PT

COMPOSIÇÃO VARIETAL

Seara Nova e Fernão Pires

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

De cor citrina. Aromas a fruto maduro, com toque citrino. Na boca é um vinho que prima pela sua acidez e frescura.

TEORALCOÓLICO

12.0% vol.

ACIDEZ VOLÁTIL

0.49 g/L

pH

3.39

SO₂ TOTAL

< 150 mg/L

ACIDEZ TOTAL

5.20 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 8°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 | 308x232x311 | 14 | 12 |
| PALETE | 1200x800x1680 | 860 | 720 |



ADEGA COOPERATIVA DE
SÃO MAMEDE DA VENTOSA