

# Orla Marítima

## TIPO DE VINHO

Tinto

PT

## 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. Aroma a frutos vermelhos bem maduros. Sabor intenso com boa estrutura ácida e final de boca persistente.

## TEORALCOÓLICO

12.0% vol.

## ACIDEZVOLÁTIL

0.50 g/L

## pH

3.58

## SO<sub>2</sub> TOTAL

< 120 mg/L

## ACIDEZ TOTAL

5.55 g/L

## CAPACIDADE

750 ml

## SUGESTÃO DE CONSUMO

Ótimo para acompanhar refeições à base de carne, enchidos e queijo. Deve ser servido a uma temperatura de  $\pm 16^{\circ}\text{C}$ .

## 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	308x232x311	14	12
PALETE	1200x800x1680	860	720



ADEGA COOPERATIVA DE  
SÃO MAMEDE DA VENTOSA