

# Torriano

## TIPO DE VINHO

Branco

PT

## 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 palha. Aromas frescos, com um toque citrino. Na boca é um vinho com uma boa acidez.

## TEOR ALCOÓLICO

12.0% vol.

## ACIDEZ VOLÁTIL

0.50 g/L

## pH

3.27

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

< 150 mg/L

## ACIDEZ TOTAL

5.28 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 carácter aromático. Deve ser servido a uma temperatura de  $\pm$  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	312x237x280	14	12
PALETE	1200x800x1600	860	720



ADEGA COOPERATIVA DE  
SÃO MAMEDE DA VENTOSA