

ALMA VITIS

FT | FICHA TÉCNICA

País | Portugal
Região | Lisboa
Clima | Atlântico
Solos | Calcários, parabarros e arenitos

Tipo | Branco
Ano de Colheita | 2017
Categoria | DOC
Castas | Arinto, Fernão Pires

Vinificação | O mosto é arrefecido e filtrado a vácuo com perlites. A fermentação alcoólica é feita com leveduras selecionadas e em cubas de inox com temperatura controlada entre os 16 e 18°C.

Notas de Prova | Cor citrina.

No nariz apresenta-se com um aroma fino e delicado a frutos tropicais.

Na boca é elegante, intenso e persistente.

Gastronomia e Serviço | Ideal para acompanhar com peixes, mariscos, patés e saladas ou com aperitivo.

Deve ser servido a uma temperatura de 8°C.

Conservar em local seco e fresco ao abrigo de luz.

Alergênicos | Contém sulfitos.

Teor Alcoólico | 13,5% vol

Acidez Volátil | 0,42 g/L

Acidez Total | 5,7 g/L

pH | 3,35

SO₂ | < 150 mg/L

Capacidade | 750 ml

Enologia | Rui Vieira

Embalagem | Caixa em Cartão

	Medidas / cm	Peso / Kg	Unidades
Caixa	224x147x333	7,5	6
Paleta	1200x800x1480	800	624



Adega São Mamede

Avenida 10 de Junho, n.º 8 | Arneiros | 2656-831 Torres Vedras

Coordenadas GPS | 39.057457 -9.323288

T. +351 261 951 182 | F. +351 261 951 598

E. geral@adegacoop-saomamede.pt | W. www.adegacoop-saomamede.pt



01/Agosto/2018