

ALMA VITIS

FT | FICHA TÉCNICA

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

Tipo | Tinto
Ano de Colheita | 2017
Categoria | DOC
Castas | Aragonez, Castelão, Touriga Nacional

Vinificação | Desengace total e esmagamento, fermentação das castas em separado, em pequenas cubas de aço inox com controlo de temperatura a 26°C. Curtimenta clássica com maceração pós fermentativa. Ocorrência de fermentação malolática.

Notas de Prova | Cor granada. Agradável aroma a frutos silvestres maduros, lembrando mirtilos e violetas. Encorpado na entrada de boca, mostra-se suave surgindo agradáveis notas de frutos silvestres muito persistentes no palato.

Gastronomia e Serviço | Ideal para pratos de carnes vermelhas grelhadas ou no forno. Queijos curados ou de pasta dura.

Temperatura de serviço entre os 16 e 18°C.

Beneficia com decantação prévia.

Conservar em local seco e fresco ao abrigo de luz.

Alergénicos | Contém sulfitos.

Teor Alcoólico | 13,5% vol

Acidez Volátil | 0,61 g/L

Acidez Total | 5,61 g/L

pH | 3,45

SO₂ | < 120 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