

ARIENO

FT | FICHA TÉCNICA

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

Tipo | Branco Leve
Ano de Colheita | 2017
Categoria | Regional Lisboa / IG Lisboa
Castas | Arinto, Fernão Pires, Moscatel

Vinificação | Desengace total e esmagamento. Prensagem e decantação estática. Fermentação em cubas de aço inox com controlo de temperatura a 15°C.

Notas de Prova | Cor citrina. Aroma floral muito exuberante, incontornável o frutado e floral da casta Moscatel. Notas de lichia e tília. Muito fresco e vibrante na boca, final muito aromático dominado pela nota de citrinos.

Gastronomia e Serviço | Para beber como aperitivo, ou a acompanhar com mariscos cozidos, patés e saladas de verão.

Temperatura de serviço entre 2 e 4°C.

Conservar em local seco e fresco ao abrigo de luz.

Alergénicos | Contém sulfitos.

Teor Alcoólico | 9,5% vol

Acidez Volátil | 0,37 g/L

Acidez Total | 6,9 g/L

pH | 3,16

SO₂ | < 120 mg/L

Capacidade | 750 ml

Enologia | Rui Vieira

Embalagem | Caixa em Cartão

	Medidas / cm	Peso / Kg	Unidades
Caixa	234x157x333	7,2	6
Paleta	1200x800x1480	740	600



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