

BONTEMPO

FT | FICHA TÉCNICA

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

Tipo | Tinto
Categoria | Vinho de Mesa

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. No nariz apresenta-se aroma a frutos vermelhos. Na boca tem um sabor intenso com uma estrutura ácida e com um final prolongado e elegante.

Gastronomia e Serviço | Ideal para acompanhar com queijos, enchidos e refeições de carne.

Deve ser servido a uma temperatura de 16°C.

Conservar em local seco e fresco, ao abrigo de luz.

Alergénicos | Contém sulfitos.

Teor Alcoólico | 12% vol

Acidez Volátil | 0,53 g/L

Acidez Total | 5,21 g/L

pH | 3,38

SO₂ | < 120 mg/L

Capacidade | 750 ml

Enologia | Rui Vieira

Embalagem | Caixa em Cartão

	Medidas / cm	Peso / Kg	Unidades
Caixa	232x157x305	7.2	6
Paleta	1200x800x1380	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