

DOM MAMEDE

FT | FICHA TÉCNICA

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

Ano de Colheita | 2016
Tipo | Branco
Categoria | IG Lisboa
Castas | Malvasi Rei, Fernão Pires, Seara Nova

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 | Cor palha claro. Aroma delicado e elegante a maçãs, avelãs e amêndoas. Na boca deixa transparecer as características do aroma, tendo um corpo mediano, terminando com alguma persistência.

Gastronomia e Serviço | Ideal para acompanhar todos os pratos de peixe e marisco. Ótimo como aperitivo, devido ao seu caráter aromático. Deve ser servido a uma temperatura de 8°C. Conservar em local seco e fresco ao abrigo de luz.

Alergénicos | Contém sulfitos.

Teor Alcoólico | 12,5% vol

Acidez Volátil | 0,36 g/L

Acidez Total | 5,70 g/L

pH | 3,33

SO₂ | < 150 mg/L

Capacidade | 750 ml

Enologia | Rui Vieira

Embalagem | Caixa em Cartão

	Medidas / cm	Peso / Kg	Unidades
Caixa	224x147x333	7,5	6
Palete	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