

# DOM MAMEDE

## FT | FICHA TÉCNICA

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

**Ano de Colheita** | 2016  
**Tipo** | Tinto  
**Categoria** | IG Lisboa  
**Castas** | Aragonez, Casteltão, Syrah

**Vinificação** | Curtimenta tradicional com desencuba a 1020 de densidade. Fermentação com controlo de temperatura. Aplicação de leveduras selecionadas e enzimas pectólíticas de extração.

**Notas de Prova** | Cor ruby intensa. No nariz deixa transparecer alguma rusticidade com notas de frutos vermelhos bem maduros. Na boca apresenta-se macio, redondo e fácil.

**Gastronomia e Serviço** | Ideal para acompanhar com queijos, enchidos e refeições de carne. Ótimo como complemento de refeição.

Deve ser servido a uma temperatura de 16°C.  
Conservar em local seco e fresco ao abrigo de luz.

**Alergénicos** | Contém sulfitos.

**Teor Alcoólico** | 12,5% vol  
**Acidez Volátil** | 0,49 g/L  
**Acidez Total** | 5,31 g/L  
**pH** | 3,44  
**SO<sub>2</sub>** | < 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