

# ORLA MARÍTIMA

## 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 aroma a frutos vermelhos bem maduros. Na boca tem um sabor intenso com boa estrutura ácida e com um final persistente.

**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** | 0,50 g/L

**Acidez Total** | 5,55 g/L

**pH** | 3,58

**SO<sub>2</sub>** | < 120 mg/L

**Capacidade** | 750 ml

**Enologia** | Rui Vieira

### Embalagem | Caixa em Cartão

	Medidas / cm	Peso / Kg	Unidades
Caixa	308x232x311	14	12
Paleta	1200x800x1680	860	720



### **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