

TORRIANO

FT | FICHA TÉCNICA

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

Tipo | Branco
Categoria | Vinho de Mesa

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 os 16 e 18°C.

Notas de Prova | Cor palha. No nariz apresenta aromas frescos, com toque citrino. Na boca é um vinho que prima pela sua boa acidez.

Gastronomia e Serviço | Ideal para acompanhar com todos os pratos de peixe e marisco. Também pode ser servido 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.

Alérgicos | Contém sulfitos.

Teor Alcoólico | 12,0% vol
Acidez Volátil | 0,50 g/L
Acidez Total | 5,28 g/L
pH | 3,27
SO₂ | < 150 mg/L
Capacidade | 750 ml
Enologia | Rui Vieira

Embalagem | Caixa em Cartão

	Medidas / cm	Peso / Kg	Unidades
Caixa	312x237x280	14	12
Paleta	1200x800x1600	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