

ALL FAMA

FT | FICHA TÉCNICA

País | Portugal
Região | Lisboa
Clima | Atlântico
Solos | Calcários, Parabarros e Arenitos

Tipo | Branco
Ano de Colheita | 2017
Categoria | Regional Lisboa
Castas | Fernão Pires

Vinificação | Desengace total e esmagamento, fermentação em cubas de aço inox com controlo de temperatura a 26°C. Curtimenta clássica com maceração curta. Ocorrência de fermentação malolática.

Notas de Prova | Cor palha aberto com laivos esverdeados. Nota de frutos tropicais e citrinos. Cheio na boca, mostra frescura e aromas a lembrar maracujá e toranja. Final muito agradável e prolongado.

Gastronomia e Serviço | Muito versátil, sozinho ou acompanhado com pratos de bacalhau, peixes grelhados ou comida étnica.

Temperatura de serviço entre 10°C e os 12°C.
Conservar em local seco e fresco ao abrigo de luz.

Alergénios | Contém sulfitos.

Teor Alcoólico | 13% vol.

Acidez Volátil | 0,52 g/L

Acidez Total | 5,8 g/L

pH | 3,35

SO₂ | < 150 mg/L

Capacidade | 750 ml

Enologia | Rui Vieira

Embalagem | Caixa em Cartão

	Medidas/cm	Peso/Kg	Unidades
Caixa	224x150x335	7,5	6
Palete	1200x800x1762	800	624



Adega São Mamede

Avenida 10 de Junho, n.º 8 | Arneiros | 2656-831 Torres Vedras

GPS coordinates | 39.057457 -9.323288

T. +351 261 951 182 | F. +351 261 951 598

E. geral@adegasaomamede.pt | W. www.adegasaomamede.pt