

# ALL FAMA

## FT | FICHA TÉCNICA

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

**Tipo** | Rosado  
**Ano de Colheita** | 2017  
**Categoria** | Regional Lisboa  
**Castas** | Aragonez, Castelão

**Vinificação** | Desengace total e esmagamento. Prensagem ligeira e decantação estática. Fermentação em cubas de aço inox com controlo de temperatura a 16°C.

**Notas de Prova** | Cor salmão, frutado fresco a lembrar melancia e romã madura. Fresco e suave na boca, mantém um agradável aroma a romã mesmo depois de bebido.

**Gastronomia e Serviço** | Ideal para acompanhar mariscos, sushi sashimi ou saladas estivais.

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

**Alérgenos** | Contém sulfitos.

**Teor Alcoólico** | 13% vol.

**Acidez Volátil** | 0,35 g/L

**Acidez Total** | 4,70 g/L

**pH** | 3,40

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

**Capacidade** | 750 ml

**Enologia** | Rui Vieira

### Embalagem | Caixa em Cartão

	Medidas/cm	Peso/Kg	Unidades
Caixa	224x150x335	7,5	6
Paquete	1200x800x1762	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@adegasaomamede.pt | W. www.adegasaomamede.pt