

# ALMA VITIS

## FT | FICHA TÉCNICA

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

**Tipo** | Branco  
**Ano de Colheita** | 2017  
**Categoria** | DOC  
**Castas** | Fernão Pires, Arinto

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

**Notas de Prova** | Cor citrina. Aroma rico a lembrar rosas, tangerina e lima. Branco vigoroso na entrada de boca, mas equilibrado, sedutor e fino, nos aromas citrinos muito frescos e persistentes.

**Gastronomia e Serviço** | Muito versátil, pede companhia de entradas, como uma patanisca de bacalhau, ou então de pratos de aves de capoeira, peixes no forno ou cozinha italiana.

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

**Alergénios** | Contém sulfitos.

**Teor Alcoólico** | 13,5% vol.

**Acidez Volátil** | 0,48 g/L

**Acidez Total** | 5,7 g/L

**pH** | 3,3

**SO<sub>2</sub>** | < 140 mg/L

**Capacidade** | 750 ml

**Enologia** | Rui Vieira

**Embalagem** | Caixa em Cartão

	Medidas/cm	Peso/Kg	Unidades
Caixa	225x149x337	7,5	6
Palete	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@adegasaomamede.pt | W. www.adegasaomamede.pt