

# ALMA VITIS

## FT | FICHA TÉCNICA

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

**Tipo** | Tinto  
**Ano de Colheita** | 2017  
**Categoria** | DOC  
**Castas** | Castelão, Touriga Nacional, Aragonez

**Vinificação** | Desengace total e esmagamento, fermentação das castas em separado, em pequenas cubas de aço inox com controlo de temperatura a 26°C. Curtimenta clássica com maceração pós fermentativa. Ocorrência de fermentação malolática.

**Notas de Prova** | Cor granada. Agradável aroma a frutos silvestres maduros, lembrando mirtilos e violetas. Encorpado na entrada de boca, mostra-se suave surgindo agradáveis notas de frutos silvestres muito persistentes no palato.

**Gastronomia e Serviço** | Ideal para acompanhar pratos de carnes vermelhas grelhadas ou no forno, queijos curados ou de pasta dura.

Temperatura de serviço entre os 16 °C e 18°C.

Beneficia com decantação prévia.

Conservar em local seco e fresco ao abrigo de luz.

**Alergénios** | Contém sulfitos.

**Teor Alcoólico** | 13,5% vol.

**Acidez Volátil** | 0,61 g/L

**Acidez Total** | 5,61 g/L

**pH** | 3,45

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

**Capacidade** | 750 ml

**Enologia** | Rui Vieira

**Embalagem** | Caixa em Cartão

	Medidas/cm	Peso/Kg	Unidades
Caixa	225x149x337	7,5	6
Paleta	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