

ARIENO

FT | FICHA TÉCNICA

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

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

Vinificação | Desengace total e esmagamento. Prensagem e decantação estática. Fermentação em cubas de aço inox com controlo de temperatura a 17°C.

Notas de Prova | Cor rosa vivo. Muito fresco e frutado, lembra lichia e cereja. Muito refrescante na boca, vivo e frutado, com notas de cereja e romã.

Gastronomia e Serviço | Muito versátil, sozinho ou com entradas frias, mariscos ou peixes cozidos. Temperatura de serviço de 10°C.

Conservar em local seco e fresco ao abrigo de luz.

Alergénios | Contém sulfitos.

Teor Alcoólico | 9,5% vol.

Acidez Volátil | 0,32 g/L

Acidez Total | 6,72 g/L

pH | 3,14

SO₂ | < 120 mg/L

Capacidade | 750 ml

Enologia | Rui Vieira

Embalagem | Caixa em Cartão

	Medidas/cm	Peso/Kg	Unidades
Caixa	235x155x335	7,2	6
Paleta	1200x800x1480	740	600



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