

# DOM MAMEDE



## 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, Seara Nova

**Vinificação** | Desengace total e esmagamento. Prensagem e flutuação. Fermentação em cubas de aço inox com controlo de temperatura a 18°C.

**Notas de Prova** | Cor palha aberto com laivos citrinos. Aroma intenso a frutos tropicais e citrinos, sobressai manga e mel. Equilibrado e fresco, realça nota de citrinos, no final muito prolongado e fresco.

**Gastronomia e Serviço** | Ideal para acompanhar peixes grelhados, mariscos e *foie gras*.

Temperatura de serviço entre 10°C e 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** | 5,80 g/L

**pH** | 3,35

**SO<sub>2</sub>** | < 150 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



### **Adegas 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