

DOM MAMEDE

FT | FICHA TÉCNICA

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

Tipo | Tinto
Ano de Colheita | 2017
Categoria | Regional Lisboa
Castas | Castelão, Syrah, Aragonez

Vinificação | Desengace total e esmagamento, fermentação em cubas de aço inox com controlo de temperatura a 26°C. Curtimenta clássica com maceração curta. Ocorrência de fermentação malolática.

Notas de Prova | Cor granada. Frutado, com notas de ameixa preta confitada e cassis. Muito suave na boca, nota de frutos vermelhos muito evidente e prolongada.

Gastronomia e Serviço | Acompanha carnes vermelhas ou enchidos grelhados, sardinhas assadas e queijos de pasta mole.

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

Conservar em local seco e fresco, ao abrigo de luz.

Alergénios | Contém sulfitos.

Teor Alcoólico | 13% vol.

Acidez Volátil | 0,63 g/L

Acidez Total | 5,54 g/L

pH | 3,48

SO₂ | < 120 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