



ADEGA COOPERATIVA
MANGUALDE

Adega de Mangualde

2018
DOC DÃO

Informações

País	Portugal
Região	Dão
Classificação	DOC DÃO Denominação de Origem Controlada
Tipo	Branco
Castas	Encruzado; Malvasia-Fina; Bical: Cerceal Branco
Produção	4.000 Garrafas
Vinificação	Fermentação em inox com temperatura controlada e final em barrica de carvalho americano.
Estágio	Inox
Ano da Colheita	2018

Consumidor

Gastronomia	Acompanha bem pratos de peixe bastante elaborados, como bacalhau à lagareiro e arroz de polvo
Consumir a	12° C
Armazenamento	As garrafas devem ser armazenadas na horizontal

Prova

Cor	Amarelo citrino com uma boa intensidade
Aroma	Complexo, com notas florais e muitas especiarias
Paladar	Sobressai o equilíbrio dos ácidos, tornando-o fresco e macio
Final da prova	Longo e inesquecível

Detalhes Técnicos

Teor Alcoólico	13 % vol.
pH	3,22
Açúcar	2,6 g/L
Acidez Total	5,22 g/L

Informações Logísticas

Garrafa	Borgonha Ecova Sedução
Capacidade da Garrafa	750 ml
Dimensão da Garrafa	8,4 cm x 29,3 cm
Peso da Garrafa	1,22 Kg
Embalagem	Caixas de cartão com 6 garrafas
Dimensão da Caixa	31 cm x 23,5 cm x 16,5 cm
Peso da Caixa	7,69 Kg
Garrafas por Palete	648 Garrafas
Caixas por Palete	108 Caixas
EAN	5 602807 300007

Outros

Alérgicos	Contém sulfitos
-----------	-----------------



Seja responsável.
Beba com moderação.

Ficha Técnica

Zona Industrial do Salgueiro | 3530 259 Mangualde | T. 232 623 845 | comercial@acmang.com | www.acmang.com