



## D. MELO

Cultivamos as uvas que dão origem a este vinho aliando a tradição cultural com a preservação ambiental. As vinhas localizam-se a uma altitude média de 600 metros em encostas suaves e as videiras tem uma idade superior a 20 anos.

COLHEITA S/ANO	CLASSIFICAÇÃO VINHO/PORTUGAL	TIPO BRANCO	CAPACIDADE 750 ML
-------------------	---------------------------------	----------------	----------------------

**VARIEDADES** Malvazia Fina | Bical

**PROVA** Cor citrina e brilhante, aroma harmonioso com notas florais. Sabor intenso com boa acidez e final agradável.

**TIPOS DE SOLOS** Principalmente graníticos com afloramentos rochosos mas também argilo-calcários.

**VINIFICAÇÃO** Fermentação em cubas de inox, com temperatura controlada.

**ANALISE** Álcool: 12% vol. | Acidez Total: 6,18 g/l ácido tartárico | pH: 3.37 | Açúcares Totais 0,4 g/l

**LONGEVIDADE** 2 Anos (prevista)

**SERVIÇO** Deve ser servido entre 9°C e 11°C

**CONSERVAÇÃO** As garrafas deitadas em local fresco e arejado e escuro, entre os 12°C e os 13°C

**ALERGÉNICOS** Contém sulfitos

Seja Responsável | Beba com moderação



FTE.ACM.01.00

Adega Cooperativa de Mangualde, CRL  
Zona Industrial do Salgueiro | 3530 259 Mangualde  
[comercial@acmang.com](mailto:comercial@acmang.com) | [www.acmang.com](http://www.acmang.com)