



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	CLASSIFICAÇÃO	TIPO	CAPACIDADE
S/ANO	VINHO/PORTUGAL	TINTO	750 ML

VARIEDADES Jaen | Aragonês | Touriga Nacional

PROVA

Vinho de cor vermelho brilhante, aroma harmonioso com notas a frutos vermelhos. Sabor intenso com 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:12,5% vol. | Acidez Total: 5 g/l ácido tartárico | pH: 3.62 | Açúcares Totais 0,8 g/l

LONGEVIDADE

2 Anos (prevista)

SERVIÇO

Deve ser servido entre 17°C e 18°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.02.00

Adega Cooperativa de Mangualde, CRL
Zona Industrial do Salgueiro | 3530 259 Mangualde
comercial@acmang.com | www.acmang.com