



## 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](mailto:comercial@acmang.com) | [www.acmang.com](http://www.acmang.com)

