

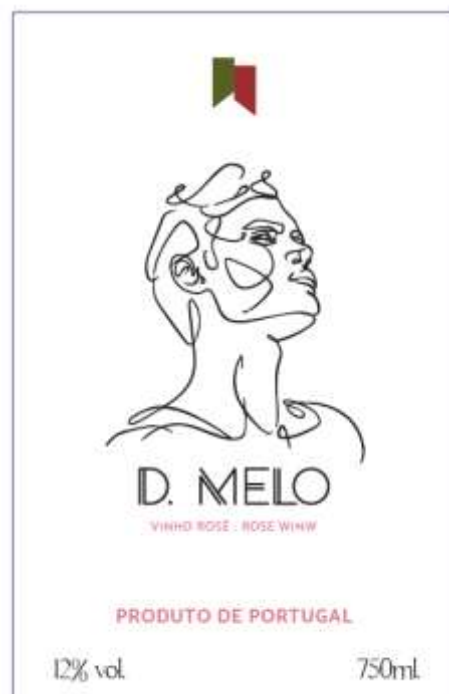


D. MELO

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	ROSÉ	750 ML

VARIEDADES	Jaen Aragonês Touriga Nacional
PROVA	Vinho de cor rosada suave. Arom exuberante a morangos e framboesas, na boca sobressai o equilíbrio da acidez tornando-o fresco e macio.
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: 6 g/l ácido tartárico pH: 3.30 Açúcares Totais: 0,6 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.24.00

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

