



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