



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.

CEPA SELECIONADA

COLHEITA	CLASSIFICAÇÃO	TIPO	CAPACIDADE
S/ANO	VINHO/PORTUGAL	BRANCO	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.23.00

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

