



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 S/ANO	CLASSIFICAÇÃO VINHO/PORTUGAL	TIPO BRANCO	CAPACIDADE 750 ML
----------------	------------------------------	-------------	-------------------

<b>VARIETADES</b>	Malvazia Fina   Bical
<b>PROVA</b>	Cor citrina e brilhante, aroma harmonioso com notas florais. Sabor intenso com boa acidez e final agradável.
<b>TIPOS DE SOLOS</b>	Principalmente graníticos com afloramentos rochosos mas também argilo-calcários.
<b>VINIFICAÇÃO</b>	Fermentação em cubas de inox, com temperatura controlada.
<b>ANALISE</b>	Álcool:12%vol.  Acidez Total: 6,18 g/l ácido tartárico   pH: 3.37   Açúcares Totais 0,4 g/l
<b>LONGEVIDADE</b>	2 Anos (prevista)
<b>SERVIÇO</b>	Deve ser servido entre 9°C e 11°C
<b>CONSERVAÇÃO</b>	As garrafas deitadas em local fresco e arejado e escuro, entre os 12°C e os 13°C
<b>ALERGÉNICOS</b>	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](mailto:comercial@acmang.com) | [www.acmang.com](http://www.acmang.com)