

MARIAFONSO

VINHO REGIONAL LISBOA



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

REGIÃO	Lisboa
TIPO DE VINHO	Vinho Regional Lisboa - Rosé
ANO DE COLHEITA	2020
CASTAS PREDOMINANTES	Aragonez 100%
CLIMA	Mediterrâneo temperado sob influência Atlântica.
COLHEITA	Início de Setembro.
VINIFICAÇÃO	Maceração pré-fermentativa a frio durante 1 hora, separação das massas e mosto lágrima. Estágio com borras finas durante um mês.
FERMENTAÇÃO	Com fermentação controlada a 20°C.

ANÁLISE SUMÁRIA

CAPACIDADE	0,75L
TEOR ALCOÓLICO	13% vol.
AÇÚCARES TOTAIS	2,1 gr./L
ACIDEZ TOTAL	5,3 gr./L

APRECIÇÃO ORGANOLÉPTICA

Aspeto brilhante, cor rosa claro, intenso no nariz lembrando frutos vermelhos. Vinho com frescura e untuosidade.

CONSUMO: Deverá ser consumido entre 12°C – 14°C de temperatura. Deve ser armazenado em local fresco e seco, distante da luz directa. Recomenda-se para acompanhar pratos de carne e peixe, saladas, massas.

EQUIPA DE ENOLOGIA: Alexandra Mendes

ACONDICIONAMENTO

QUANTIDADE PRODUZIDA	5.000 Garrafas
TIPO DE GARRAFA	Bordalesa 0,75L
TIPO CAIXA 0,75L	6 garrafas
MEDIDA CAIXA 0,75L	225x153x333mm
QUANTIDADE PALETE 0,75L	100 caixas
ENGARRAFADOR	Adega Cooperativa de Dois Portos, C.R.L.



Avenida 25 de Abril
2565-206 Dois Portos | Torres Vedras
Tel.: 261 712 150 | Fax: 261 712 156
www.facebook.com/acdoisportos
geral@acdoisportos.com | www.acdoisportos.com