

MARCO VELHO

D.O.C. TORRES VEDRAS 2019



RASCUNHO DESIGN

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

| | |
|----------------------|---|
| REGIÃO | Lisboa |
| DENOMINAÇÃO | Torres Vedras |
| TIPO DE VINHO | D.O.C. Torres Vedras - Vinho Branco |
| ANO DE COLHEITA | 2019 |
| CASTAS PREDOMINANTES | Arinto, Fernão Pires, Vital e Seara Nova. |
| CLIMA | Mediterrâneo temperado sob influência Atlântica. |
| COLHEITA | Meados de Setembro. |
| VINIFICAÇÃO | Previa decantação do mosto, fermentação controlada. |
| FERMENTAÇÃO | Com fermentação controlada a 16°C. |

ANÁLISE SUMÁRIA

| | |
|--------------------|------------|
| CAPACIDADE | 0,75L |
| TEOR ALCOÓLICO | 13% vol. |
| AÇÚCARES REDUTORES | 0,8 gr./L |
| ACIDEZ TOTAL | 5,80 gr./L |



APRECIÇÃO ORGANOLÉPTICA

Apresenta-se com um aspecto brilhante, de cor citrina, onde sobressai um perfeito equilíbrio entre a intensidade aromática e um sabor com ligeira complexidade.

CONSUMO: Deverá ser consumido entre 11-12°C de temperatura. Recomenda-se para acompanhar pratos de peixe, podendo também funcionar como um excelente aperitivo.

EQUIPA DE ENOLOGIA: Alexandra Mendes

ACONDICIONAMENTO

| | |
|----------------------|--|
| QUANTIDADE PRODUZIDA | 5.000 Garrafas |
| TIPO DE GARRAFA | Bordalesa 0,75L |
| TIPO CAIXA | 6 e 12 garrafas |
| MEDIDA CAIXA | 225x153x333mm |
| QUANTIDADE PALETE | 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