

MARIAFONSO



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

TIPO DE VINHO	Vinho Branco Frisante Gaseificado
CASTAS PREDOMINANTES	Arinto, Fernão Pires e Moscatel-Graúdo
ANO DE COLHEITA	2019
CLIMA	Mediterrâneo temperado sob influência Atlântica.
COLHEITA	Meados de Setembro.
VINIFICAÇÃO	Desengace total, ligeira maceração das uvas a frio, decantação para limpeza de mosto.
FERMENTAÇÃO	Com fermentação controlada a 16°C. Durante o processo de engarrafamento é adicionado gás carbónico.

ANÁLISE SUMÁRIA

CAPACIDADE	0,75L
TEOR ALCOÓLICO	11,5% vol.
AÇÚCARES REDUTORES	16 gr./L
ACIDEZ TOTAL	5,10 gr./L

APRECIÇÃO ORGANOLÉPTICA

Tem uma cor citrina aberta, com aroma fino, intenso e ligeiramente frutado e floral. Na boca é untuoso, macio, com uma frescura muito bem equilibrado.

CONSUMO: Recomenda-se para acompanhar mariscos ou pratos de peixe no forno. Deve servir-se à temperatura de 6-8°C. Deverá armazenar-se em local fresco e seco, distante da luz directa.

EQUIPA DE ENOLOGIA: Alexandra Mendes

ACONDICIONAMENTO

QUANTIDADE PRODUZIDA	15228 Garrafas
TIPO DE GARRAFA	Espumosos Natura 750ml
TIPO CAIXA	6 garrafas
MEDIDA CAIXA	265x178x311mm
QUANTIDADE PALETE	95 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

