

MARIAFONSO



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

TIPO DE VINHO	Vinho Branco
CASTAS PREDOMINANTES	Malvasia Rei, Fernão Pires, Rabo de Ovelha, Seara Nova e Vital.
CLIMA	Mediterrâneo temperado sob influência Atlântica.
COLHEITA	Meados de Setembro.
VINIFICAÇÃO	Fermentação controlada, com prévia filtração do mosto.
FERMENTAÇÃO	Com fermentação controlada a 18°C.

ANÁLISE SUMÁRIA

CAPACIDADE	0,75L
TEOR ALCOÓLICO	11% vol.
AÇÚCARES REDUTORES	1,5 gr./L
ACIDEZ TOTAL	5,25 gr./L

APRECIÇÃO ORGANOLÉPTICA

Vinho branco de aspecto límpido e de cor palha claro, aroma ligeiramente frutado, sabor fresco e equilibrado.

CONSUMO: Deverá ser consumido entre 10-12°C de temperatura. Deve ser armazenado em local fresco e seco, distante da luz directa. Recomenda-se para acompanhar pratos de peixe e marisco.

EQUIPA DE ENOLOGIA: Alexandra Mendes

ACONDICIONAMENTO

QUANTIDADE PRODUZIDA	40.000 Litros
TIPO DE GARRAFA	Reno 0,75L
TIPO CAIXA	6 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