

TAMUGE



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, 1L e Bag-in-box 5L
TEOR ALCOÓLICO	12,5% vol.
AÇÚCARES REDUTORES	1.5 gr./L
ACIDEZ TOTAL	5,18 gr./L

APRECIÇÃO ORGANOLÉPTICA

Vinho branco de aspecto límpido e de cor palha claro, aroma vinoso intenso, 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	70.000 Litros
TIPO ACONDICIONAMENTO	0,75L, 1L e Bag-in-box 5L
MEDIDA CAIXA 0,75L	227x154x294mm
MEDIDA CAIXA 1L	342x261x311mm
MEDIDA CAIXA BIB 5L	230x145x185mm
QUANTIDADE PALETE 0,75L	125 caixas de 6 garrafas
QUANTIDADE PALETE 1L	45 caixas de 12 garrafas
QUANTIDADE PALETE BIB 5L	128
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