



Azueira
ADEGA COOPERATIVA

PÁTIO DAS CANTIGAS

VINHO REGIONAL DE LISBOA • branco

CLASSIFICAÇÃO: Vinho Regional Lisboa

PAÍS: Portugal

COLHEITA: 2016

TIPO: Branco

CLIMA: Mediterrâneo temperado sob influência das frescas brisas atlânticas.

CASTAS PREDOMINANTES: Fernão Pires & Chardonnay.

ENÓLOGO: José Neiva Correia

VINIFICAÇÃO

O mosto é arrefecido a 15°C e é filtrado a vácuo com perlites. A fermentação é feita com leveduras secas ativas, sendo a temperatura controlada entre 16°C e 18°C.

NOTAS DE PROVA

Um aroma intenso, com o equilíbrio perfeito entre a fruta madura do Chardonnay e a frescura do Fernão Pires.

Equilibrado e persistente, fazem deste vinho a escolha perfeita para dias mais longos!

SUGESTÃO DE CONSUMO

Devido às suas intensas características, este é um vinho perfeito para acompanhar peixes assados, queijos de pasta mole e nunca será demais degustá-lo por si só!

Servir à temperatura de 8°C.

ANÁLISE SUMÁRIA

| | | |
|---|---------------------------------|-----------------------------------|
| TEOR Alcoólico 13,10% vol | ACIDEZ TOTAL 4,35 g/L | ACIDEZ VOLÁTIL 0,30 g/L |
| SO₂ TOTAL 138 mg/L | PH 3,39 | CAPACIDADE 750 ml |

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

- Contém sulfitos.
- Proibida a venda a menores de 18 anos.
- Beber com moderação, não sendo aconselhável o consumo de bebidas alcoólicas por grávidas e crianças.

CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

Temperatura entre os 16°-18°C • Humidade moderada • Exposição mínima à luz.
O transporte deve ser feito com as garrafas na vertical, com a menor agitação possível e bem acondicionado.

TIPO DE EMBALAGEM: Garrafa cônica Autor canela

CAPACIDADE: 0,75 L

DADOS LOGÍSTICOS



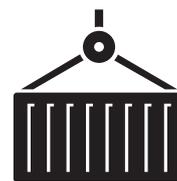
GARRAFA
0,75 L



CAIXA
6x 0,75 L



PALETE 0,80 x1,20m
100 Caixas



CONTENTOR 20"
