



Cultivamos as uvas que dão origem a este vinho aliando a tradição cultural com a preservação ambiental. As vinhas localizam-se a uma altitude média de 600 metros em encostas suaves e as videiras tem uma idade superior a 20 anos.

CEPA SELECIONADA

COLHEITA S/ANO	CLASSIFICAÇÃO VINHO/PORTUGAL	TIPO BRANCO	CAPACIDADE 750 ML
----------------	------------------------------	-------------	-------------------

VARIEDADES Malvazia Fina | Bical

PROVA Cor citrina e brilhante, aroma harmonioso com notas florais. Sabor intenso com boa acidez e final agradável.

TIPOS DE SOLOS Principalmente graníticos com afloramentos rochosos mas também argilo-calcários.

VINIFICAÇÃO Fermentação em cubas de inox, com temperatura controlada.

ANALISE Álcool:12%vol. |Acidez Total: 6,18 g/l ácido tartárico | pH: 3.37 | Açúcares Totais 0,4 g/l

LONGEVIDADE 2 Anos (prevista)

SERVIÇO Deve ser servido entre 9°C e 11°C

CONSERVAÇÃO As garrafas deitadas em local fresco e arejado e escuro, entre os 12°C e os 13°C

ALERGÉNICOS Contém sulfitos

Seja Responsável | Beba com moderação



FTE.ACM.23.00

Adega Cooperativa de Mangualde, CRL
Zona Industrial do Salgueiro | 3530 259 Mangualde
comercial@acmang.com | www.acmang.com