VINHO BRANCO PORTUGUÊS

ADEGA DE MANGUALDE

O Dão também é terra de grandes brancos — e este é a prova. Elaborado com Encruzado, a casta mais nobre de Portugal para brancos, acompanhada de Cerceal, Malvasia Fina e Bical, e vinificado integralmente em inox. De cor amarelo-pálido, tem aroma intenso de notas cítricas e entrega na boca frescura, mineralidade e equilíbrio, com final longo.



Português

Denominação

Região: Dão/Portugal
Tipo: Branco D.O.C. DÃO
Castas: Encruzado; Cerceal; Malvasia Fina; Bical
Estágio: Inox

Detalhes Técnicos

Teor Alcoólico: 12,5 % vol.
pH: 3,31
Açúcar: 3,4 g/L
Acidez Total: 81,3 mEq/L

Prova

Cor amarelo pálido; Aroma intenso com notas citrinas; Apresenta frescura, mineralidade, equilíbrio; Final da prova longo

Harmonização

Acompanha bem pratos de peixe e mariscos. Excelente para refeições ligeiras

Temperatura de Serviço

Servir a 12°C

Armazenamento

As garrafas devem ser armazenadas na horizontal

CÓD.	DESCRIÇÃO	CÓD. DE BARRAS	CÓD. DE BARRAS CX
33287	VIN POR BRANCO ADEGA MANGUALDE DOC DAO	5602807800057	35602807800058

QTD. CX	DIMENSÕES DA CX	PESO CX	PALETIZAÇÃO	PESO PALLET
6 Unid.	26,4cm x 17,6cm x 30,3cm	7,50 Kg	96 caixas (16 caixas × 6 fiadas)	720 Kg