



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 cítricas; Apresenta frescura, mineralidade, equilíbrio; Final da prova longo



Harmonização

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



Temperatura de Serviço

Consumir a 12° C



Armazenamento

As garrafas devem ser armazenadas na horizontal
Ano da colheita: 2025



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 x 6 fiadas)	720 Kg