



VINHO BRANCO PORTUGUÊS

ADEGA DE MANGUALDE

A leitura mais refinada dos brancos da Coleção do Mocho. Feito apenas com Encruzado e Malvasia Fina, as duas castas que melhor traduzem a finura do Dão, e vinificado em inox para preservar a pureza aromática. De cor amarela esverdeada, revela aroma floral com nuances cítricas e uma boca elegante, equilibrada e mineral, de final persistente.

Português



Denominação

Região: Dão/Portugal

Tipo: Branco D.O.C. DÃO Reserva

Castas: Encruzado e Malvasia Fina

Estágio: Inox



Detalhes Técnicos

Teor Alcoólico: 13 % vol.

pH: 3,42

Açúcar: 2,3 g/L

Acidez Total: 75,1 mEq/L



Prova

Cor amarela esverdeada; aroma floral e nuances cítricas; na boca é elegante e equilibrado, mineral, com final persistente.



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
33289	VIN POR BRANCO ADEGA MANGUALDE RES DAO	5602807800064	35602807800065

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