



## Cimo D'Aldeia

VINHO BRANCO | VIN BLANC | WHITE WINE

**Denominação** Vinho Verde D.O.C.

**Tipo** Branco

**Castas** 50% Azal, 30% Trajadura, 20% Loureiro

### Vinificação

Ocorreu entre as 2ª e 3ª semana de Setembro. Na receção, as uvas foram protegidas contra as oxidações, desengaçadas e prensadas suavemente em prensa pneumática. Após 24 horas em decantação, o mosto limpo é separado das borras e inoculado com leveduras selecionadas. A fermentação decorreu durante aproximadamente 2 semanas a uma temperatura controlada de 14-16°C.

### Notas de Prova

Apresenta cor citrina e aroma frutado com notas de frutos tropicais. Na boca é equilibrado e fresco com final de média persistência.

### Informação Adicional

Ideal para acompanhar com saladas, pratos de peixe ou marisco. Deve ser servido à temperatura de 8-10°C.

### Características Físico-Químicas

**Teor Alcoólico** 10,5% Vol.

**Acidez Total** 5,4 g/L Ácido Tartárico

**Açúcares Residuais** < 3 g/L

### Acondicionamento

Caixa de 6 garrafas x 750mL

### Peso

6,950 Kg

### Grupagem

Europalete com 100 caixas (25 x 4)

### Código EAN

5 604954 004159



Telefone  
(+351) 256 915 178  
Telemóvel  
(+351) 966 632 570  
(+351) 966 649 574

Email  
geral@mcavinhos.pt  
Morada  
Rua do Carrapital n°21  
4525-561 Louredo

**Engarrafado por**

Manuel Caetano Azevedo & Filhos, Lda.