



CASA DA TOJEIRA

VINHOS BRANCOS

VINHO BRANCO MAFESOUSA



Classificação | Vinho de Mesa

Tipo | Branco

Vinificação | As uvas são provenientes de vinhas seleccionadas da região, colhidas manualmente e desengaçadas. Após defecação pelo frio, o mosto é inoculado com leveduras seleccionadas, decorrendo a fermentação alcoólica à temperatura de 14-16°C.

Cor | Citrina

Aroma | Frutado, com ligeiras notas de fruto tropical.

Prova | Ligeiramente adomado e acidez equilibrada.

Consumo | Imediato ou no prazo de 1 ano à temperatura ideal de 8-10°C.

Gastronomia | Acompanha pratos de marisco, peixe, massas e carnes brancas.

Análise	Teor Alcoólico	9,5%
	Acidez Total	5,6 g/L
	pH	3,35
	Açúcares Residuais	10,0 g/L

Logística	Código EAN/ garrafa	560 477 400 490 2
	Acondicionamento	Caixa de 6 garrafas x 0,75 L
	Peso por caixa	6,9 kg
	Groupagem	Europaleta com 100 caixas (25 x 4)
	Peso por palete	710 kg

Enologia | Filipe Ribeiro e Nuno Grosso