



www.acmf.pt



CLASTRU'S Branco 2016

PRODUTOR: Adega Cooperativa de Mesão Frio, CRL

PRODUTO: Branco - D.O.C. DOURO

MARCA: CLASTRU'S 2016

CASTAS: Malvasia Fina (40%), Fernão Pires (30%), Rabigato (20%) e Gouveio (20%)

TÉC. VINIFICAÇÃO: controlo de maturação na vinha; fermentação em cubas inox de pequena capacidade com controlo de temperatura (13° a 15° C), durante cerca de 30 dias.

ESTÁGIO: este vinho, após o seu engarrafamento é submetido a um pequeno estágio em garrafa.

ÁLCOOL: 13,2 %vol.

AÇUCAR RESIDUAL: 0,6 g / L

pH: 3,42

ACIDEZ TOTAL: 4,8 g / L

ADITIVOS UTILIZADOS: Dióxido de Enxofre e Ácido tartárico

PROVA: cor citrina e brilhante. Elegante no aroma, notas de fruta com referência à casta predominante. Fresco na boca, com a fruta presente e uma acidez equilibrada.

Fundo de Vila – Vila Jusã 5040-909

Mesão Frio

Tel. 254 891 463 . Fax 254 891 267

Email : acmf.vinhos@gmail.com