



www.acmf.pt



PORTO MESÃO - White

PRODUTOR : Adega Cooperativa de Mesão Frio, CRL

PRODUTO : Vinho Generoso - D.O.C. PORTO

MARCA: PORTO MESÃO

CASTAS : Malvasia Fina (30%), Fernão Pires (20%), Rabigato (20%).

TÉC. VINIFICAÇÃO: controlo de maturação na vinha; esmagamento com desengace parcial; fermentação em cubas autovinificadoras com temperatura controlada (cerca de 26° C). A fermentação é amuada com a adição de aguardente vínica.

ESTÁGIO : de 3 a 4 anos em cubas e cascos de carvalho de 600 e 225 litros.

TEOR ALCOOLICO: 19,46%

BAUMÉ: 2,8

PH: 3,58

ACIDEZ TOTAL: 3,2 gr/L

ADITIVOS UTILIZADOS: Dióxido de Enxofre e Ácido tartárico

Fundo de Vila – Vila Jusã 5040-909

Mesão Frio

Tel. 254 891 463 . Fax 254 891 267

Email : comercial.acmf@mail.telepac.pt