



# ADEGA COOPERATIVA DA LABRUGEIRA C.R.L.

MARCA	Talismã
DESIGNAÇÃO	Vinho branco IGP Lisboa, Reserva
CASTAS	Fernão Pires e Arinto.
VINIFICAÇÃO	Vinificação clássica de bica aberta. O mosto é criteriosamente controlado até à clarificação. Fermentação a temperatura controlada.
PROVA	Cor citrina. Aroma frutado, complexo e elegante, com nuances de aromas citrinos. Na prova, os aromas o bom volume de boca e a frescura conferida pela acidez equilibrada, harmonizam-se num vinho branco agradável, fresco, untuoso e de boa persistência no final de prova. Ideal para acompanhar pratos de peixe.
TEMPERATURA DE CONSUMO	Recomenda-se servir a 12 °C.
<b>ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA</b>	
TEOR ALCOÓLICO	13,5% vol.
ACIDEZ TOTAL	5,0–6,0 g/L (ácido tartárico)
PH	3,3–3,4
<b>APRESENTAÇÃO</b>	
GARRAFA	Bordalesa autor, canela
CAPACIDADE	0,75 L
EMBALAGEM	6 x 0,75 L
PESO EMBALAGEM	8,4 kg
DIMENSÕES EMBALAGEM	330x250x165mm
EUROPALETE	70 caixas

