

GARRAFAS
100 cl - 75 cl - 37,5 cl

BAG-IN-BOX
5 L - 10 L - 20 L

FICHA TÉCNICA

ADIAFA BRANCO

TIPO DE VINHO

Branco

REGIÃO

Tejo - Portugal

SOLOS

Aluviossolos modernos, predominantemente calcáreos, dos campos da margem direita do rio Tejo.

CASTAS

Fernão Pires, Boal Alicante, Tália e Trincadeira das Pratas.

TECNOLOGIA

Vinificado pelo sistema tradicional de 'Bica aberta', com flotação, separação rigorosa do mosto de 'lágrima' e fermentação com leveduras seleccionadas.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto cristalino com citrina/palha clara, com aroma de juventude e ligeiro frutado, macio, fresco na boca e equilibrado.

ÁLCOOL

12% vol.

GASTRONOMIA

Recomendado para acompanhar entradas frias, peixes, crustáceos, carnes magras e queijos de meia cura.

TEMPERATURA DE CONSUMO

12° a 14°