



PROVAM  
FICHA TÉCNICA  
**PROVAM**  
VINHO VERDE



concepto admarkt

*Este vinho é produzido a partir das castas Trajadura e Alvarinho da Sub-Região de Monção e Melgaço. Muito consensual, garante belos momentos gastronómicos. Transporta-nos imediatamente para a região dos Vinhos Verdes.*

#### VINIFICAÇÃO

As uvas são transportadas em caixas de 20 kg e prensadas separadamente por casta sem esmagamento. O mosto é clarificado a 12° C durante 48 horas e fermentado a temperatura controlada durante 10-12 dias.

#### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspetto límpido, cor citrina e aroma frutado e fresco. No sabor, é muito equilibrado, suave, fresco e frutado.

#### PARÂMETROS ANALÍTICOS

Álcool V/V – 11%  
Acidez Total (g/l) – 5,3  
Açúcar (g/l) – 4,4

#### APRESENTAÇÃO

Apresentada em garrafa tipo Reno Alto de cor canela, com cápsula em PVC e uma roupagem composta por rótulo e contra - rótulo onde se encontra toda a informação referente ao vinho.



CAIXAS CARTÃO		EUROPALETE			
UNID.	DIM.	CAMADAS	QUANTIDADE P/ CAMADA	DIMENSÕES (cm)	PESO (kg)
6	235x155x347	4	25	120 x 80 x 153	800

#### ARMAZENAMENTO

As caixas de cartão com as garrafas devem ser armazenadas sem abrir, em local limpo, arejado, fresco e sem exposição solar.

#### GASTRONOMIA

Deve ser bebido entre 8 e 10°C. Preferencialmente deve ser bebido jovem, nos 2 anos seguintes à colheita. Acompanha peixes, mariscos e carnes brancas.

**Enólogo:** Abel Codesso

ELABORADO	APROVADO	DATA	EDIÇÃO
		11/10/18	1

**Produzido:** PROVAM, Lda., Monção – Portugal / geral@provam.com

