ADEGA
SÃO MAMEDE
DA VENTOSA

GREAT LANDS, UNIQUE WINES.

A Adega São Mamede da Ventosa está localizada no Concelho de Torres Vedras, a 30 minutos de Lisboa e a 10 minutos do extenso areal da praia de Santa Cruz. Nesta região, de forte paisagem rural e de influência atlântica, destacam-se os vinhos tintos e brancos e, muito em especial, os vinhos leves. Um terroir único, numa terra única.

DOM MAMEDE

BRANCO

Denominação. Vinho Regional Lisboa
Tipo. Vinho Branco
Castas. Malvasia Rei, Fernão Pires, Seara Nova
Ano. 2021

Solo. Argilo Calcário
Clima. Influência Atlântica

Notas de Prova
Enólogo. António Ventura, Rafael Neuparth, João Palmeira.
Cor. Cor palha claro.
Aroma. Aromas elegantes com notas de frutos tropicais e algumas nuances florais.
Corpo. Na boca apresenta boa frescura e equilibrio com final de média persistência e algum volume.

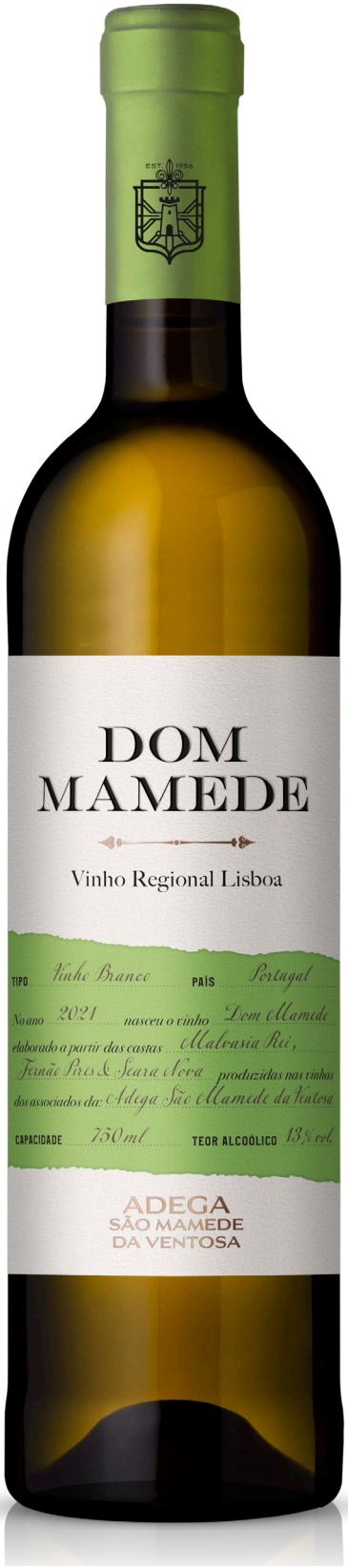
Sugestões de harmonização
Ideal para acompanhar todos os pratos de peixe e marisco. Ótimo como aperitivo, devido ao seu caráter aromático.

Vinificação
O mosto é arrefecido a 15 ºC e filtrado a vácuo com perlites. A fermentação é feita com leveduras selecionadas, sendo a temperatura controlada entre 16 e 18 ºC.
Álcool. 13,0% vol.

Consumo
Temperatura. 8 a 10 ºC

Capacidade. 750ml
Caixa. Cartão, 6 garrafas

Barcode.
5603427000407



WWW.SMV.WINE

ADEGA COOP. DE SÃO MAMEDE DA VENTOSA, CRL
Avenida 10 de Junho, nº 8, Arneiros
2565-831 Ventosa TDV . Portugal
T. +351 261 951 182 . geral@smv.wine