

2016

## Dona Mécia

Região **Vinhos de Lisboa**

Denominação **Premium**

Tipo **Vinho Branco**

Produtor e Engarrafador **Divinis Agroprodutos de Ourém S.A.**

Castas **Fernão Pires e Arinto**

Parâmetros analíticos **Conforme os Boletins de Aprovação CVR Lisboa**

Álcool (v/v) **13,70%**

Acidez Volátil **0,21g/l**

Acidez Total **5,70 g/l**

pH **3,36**

Embalagem: **Garrafa de 750ml**

**Conservação** Manter a garrafa deitada em local fresco ao abrigo da luz. No sentido de preservar a sua qualidade, foi engarrafado sem tratamento de estabilização pelo frio, o que pode originar a formação de um ligeiro depósito durante o seu envelhecimento.

**Prazo de Consumo** Mantendo as boas condições de conservação, deverá ser consumido preferencialmente até 10 anos após o seu engarrafamento.



### Características Organolépticas

De cor citrina, apresenta aroma intenso com nuances florais, flores brancas, e especiarias. De sabor fresco e elegante com textura volumosa de final persistente, com uma acidez refrescante.

### Sugestão de Consumo

De cor citrina, apresenta aroma intenso com nuances florais, flores brancas, e especiarias. De sabor fresco e elegante com textura volumosa de final persistente, com uma acidez refrescante.

### Informação aos Consumidores

O vinho destina-se a ser consumido por todos os tipos de consumidores, exceto menores de idade, grávidas, intolerantes aos componentes alergénios - Contém Sulfitos

### Métodos de distribuição

Os clientes da Divinis são revendedores, que por sua vez possuem como clientes alvo o canal horeca, grandes superfícies, canal de distribuição, bem como o consumidor final.