

QUINTA DA
CIDADOURA
SINCE 1809 · DOIS PORTOS · PORTUGAL



Ti Armando

Vinho Regional Lisboa

Branco 2023



REGIÃO

Lisboa | Portugal



SOLOS

Argilo-Calcários



CLIMA

Atlântico

VINIFICAÇÃO

O mosto foi obtido por prensagem direta, seguido por decantação a 10°C. Fermentou a temperatura controlada de 14-16 °C durante 16 dias, para potenciar os aromas varietais.

NOTAS DE PROVA

Apresenta um aroma cítrico com notas de maçã verde. O sabor é fresco e exuberantemente frutado, com grande impacto gustativo mas terminando suave e elegante.

INFORMAÇÃO ADICIONAL

Combina na perfeição com peixe grelhado, mariscos, saladas ricas e queijos suaves. Deve ser servido à temperatura de 10 – 12 °C. Não aconselhável o consumo a grávidas e menores de idade. Contém sulfitos.

LOGÍSTICA

Código barras garrafa	5600159700827
Garrafas por caixa	6 x 0,75 L
Dimensão da caixa	23,4 x 15,4 x 33,3
Peso da caixa	7,5 kg
Código barras caixa	15600159700824
Caixas por palete	100 caixas (25x4)
Dimensão da palete	120 x 80 x 146,5
Peso por palete	775 kg

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Teor Alcoólico	12,5% vol.
Acidez total	≥ 4,5 g ác. Tartárico/L
Sulfuroso total	<96 mg/L

ENOLOGIA

Eng^a Lisete Lucas