

A

AVIDOS · DOURO

FICHA TÉCNICA

Amávio

TINTO

2015

VENDAS BRASIL

ABEL MENDES

abel.mendes@avidosdouro.com

+ 55-21-99965-7909

GUSTAVO BARBOSA

gsbarbosa@avidosdouro.com

+ 55-21-99484-3439

VENDAS PORTUGAL

vendas.pt@avidosdouro.com

contato@avidosdouro.com

www.avidosdouro.com

www.facebook.com/avidosdouro

www.instagram.com/avidosdouro



AMÁVIO 2015

Uma homenagem ao antigo elixir do amor!

NOTAS DE PROVA

Vinho com cor rubi intensa, aromas florais e fruto vermelhos frescos. Na boca apresenta-se jovem, com bom volume, equilibrado e com taninos suaves que o tornam apetecível para beber no dia a dia.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Região: Douro

Sub-região: Douro Superior - Torre de Moncorvo

Tipo de solo: Predominantemente xisto

Vinhas: Sardoal

Idade das Cepas: 10/25 Anos

Castas: Castas típicas da região

Densidade por ha: 4400 Plantas

Altura do mar: 150 a 500m

Período de Vindima: Setembro

Forma de Vindima: Manual, uvas transportadas em caixas de 20 Kg

Fermentação: Cubas de Inox com sistema de remontagem e controlo de temperatura automático

Engarrafado: Junho 2017

Estágio: Sem estágio em barricas

Extracto seco: 36,0 g/dm³

Álcool: 13,8% vol

Acidez Total: 5,0 g/dm³ Ác. Tartárico

Acidez Volátil: 0.60 g/dm³ Ác. Acético

PH: 3,74

SO2 Livre de Enchimento: 30,0 mg/dm

Produção: 6.000 garrafas