
2017 - Zebro Branco de Uvas Tintas

*...Perfume intenso, fresco, jovem e condensado.
Morangos, framboesas e tosta de madeira
Estruturado, atraente e único...*

ZEBRO – Branco/Blanc de Noir 2017

Vinho Biológico

Sistema de controlo CE – SATIVA PT-BIO-03

Ficha técnica



- Teor Alcoólico: 13,4 %
- Acidez Total e Volátil: 6,0 e 0,44
- Ph: 3,37
- Açúcares Totais: 5,2 g/l.
- SO2 total: 62 mg/l.
- Castas: 100%: Aragonez
- Vinificação: Fermentação em cubas de inox, com controlo de temperatura.

- Temperatura de consumo Recomendada: 9° - 12° C.

- Produtor: Amoreira da Torre – Organic Wines, Lda., Rua Teófilo Braga, 82, 7050-273 Montemor o Novo, Tel: 266.892452, Fax: 266.890865, representada por Paulo Sendin TM: 93.7200305
paulosendin@amoreiradatorre.com
www.amoreiradatorre.com

- Enólogo: Paulo Sendin
- Quantidade: 3.000 garrafas de 0,75 l,
- Início da Comercialização: Março de 2018.
- Este vinho é certificado como produto Vegan.