



ADEGA COOPERATIVA DE GUIMARÃES, CRL

Ficha técnica de vinho Wine technical table



Marca Label	Adega Cooperativa de Guimarães - Branco
Tipo de Vinho Type of Wine	Vinho Verde Branco – DOC White Vinho Verde – DOC
Castas Grapes Variety	Mistura de castas autorizadas na Região dos Vinhos Verdes: Loureiro, Azal, Trajadura e Arinto
Enólogos Enologists	Fernando Moura / Pedro Campos

Características Characteristics	Resultado Result	Unidade Unit
Álcool real Alcohol vol.	10,7	%vol
Açúcares reductores Residual sugars	11,4	g/dm ³
Acidez total T otal acidity	6,4	g(ác tartático)/dm ³
Acidez volátil Volatile acidity	0,32	g(ác acético)/dm ³
Dióxido de enxofre total Total SO ₂	124	mg/dm ³

Vinificação: Após a selecção, as uvas das variedades eleitas sofrem uma vinificação tradicional em “Bica Aberta”. A fermentação, com rigoroso controlo de temperatura, é realizada após uma prensagem a baixa pressão nas nossas modernas instalações.

Vinification: After selecting the finest grapes of the elected varieties they accomplish a traditional free run vinification, fermenting under rigorous temperature control after a very soft pressing in our modern presses.