



VALLEGRE
PORTO & DOURO WINES



DOC DOURO VALLE LONGO BRANCO 2018

Castas - Uvas

Castas tradicionais do Douro com destaque para o Viosinho, Arinto, Rabigato e Gouveio.

Vinificação

Após rigorosa escolha das uvas e desengate, procedeu-se a um ligeiro esmagamento seguido de uma suave prensagem. De seguida o mosto teve um período de decantação, seguido de fermentação em cubas de inox com temperatura controlada.

Estágio

No final da fermentação alcoólica o vinho estagiou sobre borras finas, durante o qual se realizaram batonnages.

Notas de Prova

Cor: Verde brilhante

Aroma: Frutado e fresco, com notas florais .

Paladar: Seco e macio, com equilíbrio na acidez, conferindo elegância e leveza no final de boca.

Sugestões de Consumo e Conservação

Excelente aperitivo, acompanha muito bem pratos rápidos, saladas, peixe e frutos do mar, massas e risotos, carnes brancas, pizzas, bem como diversa cozinha oriental. Deve ser servido a uma temperatura entre os 8° e 10° C. Para ser consumido de imediato ou até aos próximos 3 anos. O vinho deve ser armazenado num local fresco e seco, ao abrigo da luz e de oscilações de temperatura. Enquanto produto natural, o Vinho está sujeito a criar depósito com a idade.

Detalhes Técnicos

Álcool: 13 % vol.
Acidez Total: 5,8 g/l a.t.
pH: 3,38 g/l
Açúcares Residuais: 0,6 g/l

Informação Logística

Garrafa: Bordalesa Prestige
Rolha: Rolha de cortiça natural
Embalagem: Caixa de cartão com 6 garrafas
Paletização: 125 caixas de 6 garrafas por Paleta
EAN 13 (Código de Barras na Garrafa): 5 602 660 00463 0
ITF 14 (Código de Barras nas Caixas): 1 5602 660 00463 7

Equipa de Enologia

César Pinacho / Fátima Lopes / Miguel Martins

web site: www.vallegre.pt

e-mail: geral@vallegre.pt

Telef: 00 351 223745630

