



CLASSIFICAÇÃO: Doc VV

CASTAS
LOUREIRO

REGIÃO
VINHOS VERDES

VINIFICAÇÃO

Vindima manual. Prensagem suave das uvas e decantação estática durante 48h. Fermentação alcoólica à temperatura entre 14 - 16° C), estágio em cubas de cimento, com movimento regular das borras (batonnage) durante 2 meses.

NOTAS DE PROVA

Aspeto límpido e cor citrina. Aroma intenso, com notas florais. Na boca apresenta-se suave com acidez vibrante e final de boca prolongado.

ACOMPANHAMENTO

É ideal como aperitivo ou para acompanhar pratos de peixes, marisco, carnes brancas, aves, queijos ou uma boa charcutaria regional.

ÁLCOOL	ACIDEZ TOTAL	AÇÚCARES REDUTORES	PH
11,5% vol.	7,1 g/l	<2,0 g/l	3,09

EAN: 5600192601808	ITF (Cx de 6) 15600192601805
-----------------------	---------------------------------

Deve ser servido a uma temperatura entre:

10-12° 

GARRAFA 37,5cl
Disponível