



CLASSIFICAÇÃO: Doc VV

CASTAS

ALVARINHO / LOUREIRO

REGIÃO

VINHOS VERDES

VINIFICAÇÃO

Vindima manual. Elaborado a partir das nobres castas Alvarinho e Loureiro de vinhas criteriosamente selecionadas. Prensagem suave das uvas e decantação estática durante 48 horas. Fermentação alcoólica à temperatura entre 14 - 16°C. Estágio sobre borras com batonnage durante 2 meses.

NOTAS DE PROVA

Aspeto límpido e cor citrina. Aroma floral e frutado, com notas tropicais. Na boca apresenta corpo cheio e final de boca prolongado.

ACOMPANHAMENTO

É ideal como aperitivo ou a acompanhar pratos de peixes, marisco, carnes brancas, aves, queijos ou uma boa charcutaria regional. É um vinho que, pode ser consumido no imediato ou nos próximos 3 anos.

ÁLCOOL	ACIDEZ TOTAL	AÇÚCARES REDUTORES	PH
12,5% vol.	7,0 g/l	<2,0 g/l	3,24

EAN:	ITF (Cx de 6)
5600192601815	15600192601812

Deve ser servido a uma temperatura entre:

10-12° 