



CLASSIFICAÇÃO

DOC VINHO VERDE

CASTAS

ALVARINHO

REGIÃO

SUB-REGIÃO DO CÁVADO

VINIFICAÇÃO

Vindima manual. Prensagem suave das uvas e decantação estática durante 48h. Fermentação alcoólica à temperatura entre 14 - 16 graus), 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 frutadas (frutos 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.

ÁLCOOL	ACIDEZ TOTAL	AÇÚCARES REDUTORES	PH
13% vol.	6,1 g/l	<1,5 g/l	3,34

EAN:	ITF (Cx de 6)
5600192601884	15600192601881

Deve ser servido a uma temperatura entre:

10-12° 

GARRAFA 37,5cl
Não disponível