



VISTA ALEGRE DRY WHITE

Seco, vibrante e persistente.



REGIÃO	DOURO		
CASTAS/VARIEDADES	Viosinho, Malvasia Fina, Gouveio, Arinto, Cercial, Rabigato		
VITICULTURA	Provenientes das sub-regiões Baixo Corgo e Cima Corgo, estas vinhas estão plantadas em vinhas velhas e patamares com diversas exposições e altitudes		
VINIFICAÇÃO	Vinificação segundo método tradicional do Vinho do Porto. Após esmagamento suave com desengace parcial segue-se a fermentação alcoólica com maceração pelicular. A fermentação decorre sob temperatura controlada sendo parada pela adição de aguardente vínica. Todo o processo de vinificação, que é acompanhado pela equipa de enologia, tem em conta as castas, o seu grau de maturação e a doçura pretendida.		
ESTÁGIO	Este vinho, com uma idade média de 4/5 anos, resulta da combinação seleccionada de vinhos brancos secos, envelhecidos em cascos de carvalho.		
CONSUMO	Pronto a ser consumido não necessita de ser decantado. Servido com gelo, água tônica e uma rodela de limão é uma agradável bebida refrescante - Porto Tónico. Acompanha muito bem, frutos secos, acepipes variados e canapés, carnes frias, marisco e queijo fresco. Deve ser servido a uma temperatura entre os 10°C e 12° C.		
CONSERVAÇÃO	Conservar garrafa em pé a uma temperatura constante e ao abrigo da luz intensa. Após abertura consumir, preferencialmente, entre 4 a 6 semanas.		
ÁLCOOL	20 %	AÇÚCARES TOTAIS	51 gr/l

PH	3,4	ACIDEZ TOTAL	3,7
PRÉMIOS	MEDALHA DE OURO	"TUNNISTUS 2006"	(OUTUBRO 2006/ESTÓNIA)

www.vallegre.pt