

VINHO VERDE

PROVENIÊNCIA

Região: Região Demarcada dos Vinhos Verdes.

Solo: Natureza granítica.

Método de Cultivo: Sistemas tradicionais e modernos de condução.

Produção Média: 50hl/ha.

Encepamento: Azal, Pedernã, Trajadura, Aveso e Loureiro.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Após receção das uvas, procede-se à prensagem das uvas inteiras para obtenção do mosto.

Decantação estática a frio durante 24-48 horas.

Fermentação controlada 14-16 °C durante 10-15 dias.

Estágio mínimo sobre as borras finas durante 2 meses.

ENGARRAFAMENTO

Processado em atmosfera inerte com desoxigenação total da garrafa.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Álcool: 9% vol.

Acidez Total: 7,2g Ac.Tart./l.

Açúcares Redutores: 17 g/l.

Aspeto Visual: Límpido, de cor citrina, com ligeiro desprendimento de gás.

Aspeto Olfativo: Aroma jovem e frutado.

Aspeto Gustativo: No sabor é macio e delicado, fresco e frutado. É um vinho meio-seco para ser bebido jovem.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para Degustação: 6 a 8 °C.

Acompanhamento: Ótimo para acompanhamento de peixes, mariscos e aperitivos ligeiros.

