

# VINHO VERDE

---

## PROCEDENCIA

**Denominación de Origen:** Región Demarcada dos Vinhos Verdes.

**Suelo:** Granítico.

**Método de Cultivo:** Sistemas de conducción tradicionales y modernos.

**Producción Media:** 50hl/ha.

**Encepamiento:** Azal, Pedernã, Trajadura, Avesso y Loureiro.

## VINIFICACIÓN Y ENVEJECIMIENTO

Después de la recepción de las uvas se procede al prensado de las uvas enteras para la obtención del mosto.

Decantación estática en frío durante 24-48 horas.

Fermentación controlada 14-16°C durante 10-15 días.

Permanencia mínima sobre las lías finas durante 2 meses.

## EMBOTELLADO

Procesado en atmósfera inerte con desoxigenación total de la botella.

## CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS Y ORGANOLÉPTICAS

**Alcohol:** 9% vol.

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

**Azúcares Reductores:** 17 g/l.

**Fase Visual:** Limpio, de color citrino, con leve desprendimiento de gas.

**Fase Olfativa:** Aroma joven y afrutado.

**Fase Gustativa:** En boca es suave y delicado, fresco y afrutado. Es un vino semiseco para beberse joven.

## CONSUMO

**Temperatura Aconsejada para Degustación:** 6 a 8°C.

**Acompañamiento:** Excelente para acompañar pescados, mariscos y aperitivos ligeros.

