



quinta da rabiana

VINHO VERDE

Rua Domingos de Macedo nº 1538
São Salvador de Souto
4800 - 838 Guimarães
tlf.: 253 479 810
fax.: 253 574 060
geral@quintadarabiana.com
www.quintadarabiana.com

PRIVATE COLLETION

ORIGEM: Vinho verde - DOC

PRODUTO: Vinho Branco

ANO: 2017

CASTAS: Loureiro e Trajadura

TEOR ALCOÓLICO: 13,5%

PH: 3,26

ACIDEZ FIXA: 6,4 g/l

AÇÚCAR RESIDUAL: 2,7 g/l

VINIFICAÇÃO:

As uvas provenientes de duas parcelas - Quinta da Rabiana e Santissa, foram colhidas manualmente (apenas durante as manhãs para evitar os períodos de calor), em caixas de pequena capacidade. Cada casta foi colhida separadamente. De seguida, foram transportadas para a adega num curto espaço de tempo. Após prensagem e antes da fermentação com temperatura controlada em cubas de aço inoxidável, o mosto decantou a baixa temperatura. O vinho permaneceu nas borras finas com "batonnage" até à formação do lote.

NOTAS DE PROVA

COR:

Brilhante com reflexos palha.

AROMA:

Intenso e complexo. O aroma lembra as frutas cítricas (limão e laranja), frutas tropicais maduras (maracujá) e algumas notas florais.

PALADAR:

Seco, a acidez é fina e equilibrada, dá ao vinho uma excelente frescura. Cremoso, macio, boa estrutura de boca. No paladar o sabor a fruta mantém-se. Final persistente.

SUGESTÕES DE ACOMPANHAMENTO:

Acompanha bem queijos de ovelha, peixe assado, pratos de bacalhau e carnes brancas. Deve ser apreciado a uma temperatura entre 8-10°C.

