



# Vinho Verde Escolha

DOC — VINHO BRANCO  
2023



## CASTAS

Tradicionais da região (Loureiro, Arinto)



## VINIFICAÇÃO

As uvas de cada casta foram colhidas manualmente em caixas de 20kg e transportadas para a adega num curto espaço de tempo. Desengace total sem esmagamento do bago. Presangem suave seguida de decantação por 48h. A fermentação ocorreu em cubas de aço inoxidável a temperatura controlada. O vinho permaneceu sobre as borras finais até à formação do lote.



## NOTAS DE PROVA

De cor brilhante e citrina com um aroma intenso, frutado (citrino) com algumas notas florais. Na boca o paladar mostra-se fresco, macio e aveludado com a fruta sempre presente. Final cremoso e persistente.



## SUGESTÕES GASTRONÓMICAS

Ideal como aperitivo ou para acompanhar pratos de marisco, pratos de peixe ou aves, pastas e pratos asiáticos. Servir frio.



## SERVIR À TEMPERATURA

Apreciar a uma temperatura entre os 10°C e os 12°C.



## ENÓLOGA

Raquel Rocha



## DADOS ANALÍTICOS

**Álcool:** 11%

**Acidez Total:** 7,4 g/L

**Açúcar Residual:** 4,6 g/L

**PH:** 3,22



## TERROIR

**Região:** Minho

**Altitude:** 120-200m

**Solo:** Arenoso