

incomum

Vinho Verde Escolha

DOC — VINHO TINTO
2023



CASTAS

100% Vinhão



VINIFICAÇÃO

Vindima manual em caixas de pequena capacidade. Fermentação em lagares de granito. Suaves remontagens diárias. Estágio em cubas de inox. Estabilização natural.



NOTAS DE PROVA

De cor vermelho granada, apresenta um aroma intenso e vigoroso com notas de frutos vermelhos e silvestres bem maduros. Na boca revela frutos muito presentes e bem combinados com a acidez natural da casta. Taninos finos, macios e bem estruturados. Bom final de boca.



SUGESTÕES GASTRONÓMICAS

Acompanha bem a gastronomia regional, como Lampreia, rojões, arroz de sarrabulho, cabidela e alguns pratos de bacalhau. Deverá ser apreciado à temperatura que mais gostar.



SERVIR À TEMPERATURA

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



ENÓLOGA

Raquel Rocha



DADOS ANALÍTICOS

Álcool: 12%

Acidez Total: 8,1 g/L

PH: 3,67



TERROIR

Região: Minho

Altitude: 120-200m

Solo: Arenoso