

FICHA TÉCNICA

Produtor: Serafim Pereira Miranda
Marca: Quinta das Almas

Tipo: Branco

Região: Vinhos Verdes

Denominação: D.O.C | Vinho Verde

Casta: Avesso

Colheita: 2020

Engarrafado: Março 2021

Quantidade Produzida: 20 000 garrafas de 750 ml.

VINIFICAÇÃO:

As uvas selecionadas são colhidas à mão para pequenos cestos, esmagadas e prensadas num curto espaço de tempo, seguido de um processo de decantação.

A fermentação alcoólica decorre durante três semanas a 12°C em pequenas cubas inox. Após engarrafamento o vinho estagia 3 meses em garrafa.

ENOLOGIA: Winelords.

ANÁLISES QUÍMICAS:

Alcool: 12.5%

pH: 3.20

Acidez Total: 6.0 g /l (ácido tartárico)

Acidez Volátil: 0.20 g/l (ácido acético)

Açúcares Redutores: 5.5 g/l

NOTAS DE PROVA:

Cor citrina, aroma subtil e complexo com notas de frutos exóticos. Harmonioso, guloso, cheio de carácter com final prolongado.

TEMPERATURA DE SERVIÇO:

Para apreciar este vinho em pleno recomenda-se servir a 10°C - 12°C.

HARMONIZAÇÃO:

Este vinho acompanha na perfeição peixes gordos, marisco e carnes brancas.

