

FICHA TÉCNICA

Produtor: Serafim Pereira Miranda

Marca: Quinta das Almas

Tipo: Tinto

Região: Vinhos Verdes

Denominação: D.O.C | Vinho Verde

Casta: Vinhão

Colheita: 2020

Engarrafado: Março 2021

Quantidade Produzida: 3 330 garrafas de 750 ml.

VINIFICAÇÃO:

As uvas selecionadas são colhidas à mão para pequenos cestos, esmagadas e pisadas a pé em lagar de pedra. A fermentação alcoólica decorre durante uma semana, seguindo-se o processo de prensagem. O vinho estagia em cubas inox durante 6 meses sofrendo uma estabilização natural. Após engarrafamento o vinho estagia 3 meses em garrafa.

ENOLOGIA: Winelords.

ANÁLISES QUÍMICAS:

Alcool: 12.0%

pH: 3.40

Acidez Total: 8.0 g /l (ácido tartárico)

Acidez Volátil: 0.2 g/l (ácido acético)

Açúcares Redutores: 2.5 g/l

NOTAS DE PROVA:

Cor granada intensa. Aroma elegante com notas de frutos silvestres e vegetais.

Conjunto equilibrado com taninos bem polidos, proporcionando um bom fim de boca.

TEMPERATURA DE SERVIÇO:

Para apreciar este vinho em pleno recomenda-se servir a 12°C - 14°C.

HARMONIZAÇÃO:

Este vinho acompanha na perfeição sardinhas assadas, grelhados e pratos tradicionais.

