

DOC VINHO VERDE VINHÃO EDIÇÃO LIMITADA



CASTAS

Vinhão e Touriga Nacional

Álcool: 13,5 %Vol

pH: 3,38

Acidez Fixa: 7,4 g/L

Açúcar Residual: 2 g/L

VINIFICAÇÃO

Vindima manual organizada por parcelas de forma a assegurar as melhores uvas e a colheita no momento certo. Maceração pelicular a frio. Fermentação alcoólica espontânea. Suaves remontagens manuais diárias. Estágio em cuba de inox até ao engarrafamento. Vinho não estabilizado. Sujeito a criar depósito.

NOTAS DE PROVA

COR: Rubi, com boa intensidade.

AROMA: Expressivo e complexo, com frutos silvestres, cerejas negras e algumas especiarias.

PALADAR

Ataque sedoso, elegante e muito equilibrado. Frutos silvestres maduros e taninos muito suaves. Final de boca longo e persistente.

SUGESTÕES DE ACOMPANHAMENTO

Acompanha bem todo o tipo de pratos de carne (vermelha e caça) e da gastronomia regional, tais como, lampreia e arroz de sarrabulho. Deverá ser apreciado à temperatura que mais gostar.

ENÓLOGA

Raquel Ferreira da Rocha