



Denominação: *Vinho Verde DOC*

Tipo: Branco Seco

Ano: 2023

Castas: *Loureiro 50%, Arinto 40%, Trajadura 10%*

Teor Alcoólico (%vol): 10,5

Açúcar Residual (g/dm³): 6

Acidez Total (g/dm³): 6

Enólogos: *Fernando Machado e Henrique Lopes*



*Uvas colhidas e vinificadas rapidamente sem oxidação.
Uvas desengaçadas para obter os aromas varietais mais expressivos e
vinhos mais encorpados.
Fermentação a baixas temperaturas.*

*Aspecto: Bastante límpido e cor citrina.
Aroma: Frutado e fresco. Limpo e agradável com um bouquet rico e
interessante. Frutos citrinos evidentes e aromas suaves de tropicalidade
como lichia e maracujá.
Paladar: Apresenta-se com uma mineralidade suave. Muito equilibrado e
com uma estrutura interessante.*

Garrafa: <i>Reno Alto</i>	Peso: 1,29 kg
EAN: 5603238103892	
Caixa: 6 garrafas	Peso: 7,84 kg
Medidas: 230mmX160mmX355mm	
EAN: 15603238103899	
Palete: <i>Europaleta 100 caixas</i>	
Medidas: 120cmX80cmX160cm	Peso: 784 kg

*Este vinho possui um leque muito variado de harmonizações e situações onde
o seu consumo é bastante apreciado. Desde o picnic até ao cocktail de verão
este vinho acompanha na perfeição. Pode igualmente acompanhar com
pratos de peixe, marisco, saladas e aves.
Deve ser servido a uma temperatura entre os 8 e os 10°C.
Melhor se consumido até 2 anos após a data do engarrafamento.*