



VINO BLANCO I
VINO D.O.C VINHO VERDE
750ML
PAIS: Portugal
Cepas: Loureiro

Vinificación:

Para conservar todas sus cualidades, las uvas se despalillan y estrujan apenas son cosechadas, una vez despalilladas se presan las uvas. El mosto se clarifica mediante decantación estática a temperatura controlada (16 °C). A continuación se produce la fermentación alcohólica a una temperatura controlada de entre 18 °C y 20 °C. Antes de ser embotellado el vino se filtra, se estabiliza y filtra nuevamente.

Notas de cata:

Vino claro, amarillo pálido con reflejos dorados. Delicado, fresco, aroma floral con un ligero toque cítrico. Vino armonioso, con cuerpo y largo final.

Maridaje:

Ideal como aperitivo o para acompañar un plato de dim sum, gazpacho, mariscos, gambas a la parrilla, pescados como arenque y caballas, bacalao, filete de atún braseado, carnes, pasta a la vongole, ensaladas y postres.

Premios:

Medalla de Oro - Berliner Wine Trophy, Berlin/19
Medalla de Plata - Prodexpo, Rusia RU/18-19.
Medalla de Plata - Decanter Asia Wine Awards HK/15
Medalla de Plata - Wine Master Challenge PT/15
Medalla de Bronce - International Wine Challenge UK/15-19
Medalla de Bronce - International Wine & Spirits Competition UK/15

Temperatura de Servicio: Servir a 8°-10°C

Enólogo: Fernando Moura / Rita Araújo

Alcohol: 11,5% vol
Azúcar Residual: 3 g/l
Acidez Total: 5,6 g/l

Caja (6 X 75cl)