



D.O.C

◇◇◇
VINHO VERDE

Processo de Vinificação

Fermentação a temperatura controlada por forma a enaltecer o carácter frutado e perfil fresco de vinho pálido.

Notas de Prova

Aspeto citrino esverdeado. Aroma frutado intenso e muito fresco. Sabor levemente adomado e acidez fresca e revigorante.

Vinification Process

Yeast temperature controlled to praise the fruity character and fresh pale wine profile.

Tasting Notes

Citrus green appearance. Aroma intense fruity and very fresh. Taste slightly sweet and fresh and invigorating acidity.

País Portugal

Solo Granítico

Graduação Alcoólica 9 % vol.

Acidez Total 7,2 g/l em ácido tartárico

Açúcar Residual 13,0 g/l

Enólogo João Soares

Country Portugal

Soil Granitic

Alcoholic Contents 9 % vol.

Total Acidity 7,2 g/l Tartaric Acid

Residual Sugar Content 13,0 g/l

Winemaker João Soares

Castas

Loureiro

Padernã

Grape Varieties

Loureiro

Padernã

Temperatura

8 / 10°C

Temperature

8 / 10°C

Potencial de Envelhecimento

Beber Agora

Aging potential

Drink

