Quinta de Soutelos

FICHA TÉCNICA

Don Basto Escolha

Denominação Vinho Verde D.O.C.
Sub-região Basto | **Colheita** 2021
Castas Azal, Loureiro e Arinto
Álcool 13% vol.
Acidez Total (em Ácido Tartárico) 6.5 gr/L

NOTAS DE PROVA

Cor citrina e aspeto límpido. É um vinho harmonioso, com aromas muito citrinos e notas a toranja. Possui um final de boca fresco e jovem.

VINIFICAÇÃO

Uvas provenientes da Quinta de Soutelos, cuidadosamente vinificadas por maceração pelicular, seguida de uma prensagem controlada. Posteriormente, ocorre a fermentação alcoólica com um elevado controlo de temperatura. Aquando do seu engarrafamento, o vinho é previamente filtrado e estabilizado.

ENÓLOGA

Cristina Lima

SERVIÇO E CONSERVAÇÃO

Servir a temperatura entre 8ºC a 10ºC. Conservar até 18 meses após engarrafamento.

HARMONIZAÇÃO

Ideal para acompanhar peixe ou marisco.

EMBALAGEM

Garrafa Bordalesa Prestígio 750ml
Caixa de cartão 6 garrafas | **Palete** 100 caixas
Tipo vedante Rolha cortiça e cápsula PVC