

FICHA TÉCNICA

Don Basto Padeiro

Denominação Vinho Verde D.O.C.

Sub-região Basto | **Colheita** 2021

Casta Padeiro de Basto

Álcool 13% vol.

Acidez Total (em Ácido Tartárico) 6.4 gr/L

NOTAS DE PROVA

Apresenta uma cor rubi claro e aspeto límpido. Os seus aromas a frutos vermelhos e sabor frutado tornam o Don Basto Padeiro um vinho muito elegante e atrativo.

VINIFICAÇÃO

Uvas provenientes da Quinta de Soutelos, cuidadosamente vinificadas pelo método de bica aberta. Posteriormente ocorre a fermentação alcoólica com 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 8°C a 10°C. Conservar até 18 meses após engarrafamento.

HARMONIZAÇÃO

Ideal como acompanhamento de sobremesas.

EMBALAGEM

Garrafa Bordalesa Prestígio Branca 750ml

Caixa de cartão 6 garrafas | **Paleta** 100 caixas

Tipo vedante Rolha cortiça e cápsula PVC

