

FICHA TÉCNICA

Don Basto Vinhão

Denominação Vinho Verde D.O.C.

Sub-região Basto | **Colheita** 2021

Casta Vinhão

Álcool 12.5% vol.

Acidez Total (em Ácido Tartárico) 7.5 gr/L

NOTAS DE PROVA

Apresenta uma cor vermelho rubi carregado. É um vinho complexo e com aromas a frutos vermelhos bem evidentes nas castas Vinhão. Com um final de boca a fruta madura.

VINIFICAÇÃO

Uvas provenientes da Quinta de Soutelos, cuidadosamente vinificadas por maceração pelicular à qual se segue 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 ambiente. Conservar até 18 meses após engarrafamento.

HARMONIZAÇÃO

Ideal para acompanhar carnes de caça.

EMBALAGEM

Garrafa Bordalesa Prestígio 750ml

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

Tipo vedante Rolha cortiça e cápsula PVC

