QUINTA DE Soutelos

FICHA TÉCNICA

Vale do Tâmega Alvarinho & Trajadura

Denominação Vinho Verde D.O.C.
Sub-região Basto | **Colheita** 2021
Castas Alvarinho, Trajadura | **Álcool** 13% vol.
Acidez Total (em Ácido Tartárico) 6.2 gr/L

NOTAS DE PROVA

Cor citrina e aspeto límpido. O aroma elegante e tropical com o sabor fresco e intenso tornam o Vale do Tâmega Alvarinho & Trajadura num vinho harmonioso e exuberante.

VINIFICAÇÃO

Uvas provenientes da Quinta de Soutelos, cuidadosamente vinificadas, numa primeira fase, por maceração pelicular durante um período de 12 horas. Posteriormente são prensadas a baixa pressão, seguindo-se 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 sushi ou marisco.

EMBALAGEM

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