



Adega de Monção



Adega de Monção

VINHO VERDE BRANCO



CASTAS: COMBINAÇÃO DE CASTAS ALVARINHO E TRAJADURA.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO: BRILHANTE

COR: CITRINA

AROMA: FRUTADO, COM NUANCES DE PRUNÓIDEAS (PÊSSEGO, ALPERCE) E JOVEM.

SABOR: FRUTADO, PERSISTENTE E SECO.

TECNOLOGIA DE VINIFICAÇÃO

SELECÇÃO DAS UVAS. OBTENÇÃO DO MOSTO DO 1.º E 2.º APERTOS. DECANTAÇÃO (24 HORAS A 14°C). FERMENTAÇÃO CONTROLADA ENTRE 18°C E 20°C. REALIZAÇÃO DO LOTE. FILTRAÇÃO DE DESBASTE. ARMAZENAMENTO. ESTABILIZAÇÃO PELO MÉTODO DE CONTACTO. FILTRAÇÃO POR TERRAS. FILTRAÇÃO FINAL POR MEMBRANAS. ENGARRAFAMENTO.

TEOR ALCOÓLICO VOLÚMICO: 11,5%vol

COMPORTAMENTO EM GARRAFA / ADITIVOS

PODE PERMANECER EM GARRAFA ATÉ UM ANO SEM PERDER QUALIDADES.

CONTÉM SULFITOS.

SUGESTÕES

DEVE SER BEBIDO JOVEM E SERVIDO FRESCO, MAS NÃO GELADO, RECOMENDANDO-SE OS 10°C. UMA BOA OPÇÃO PARA ACOMPANHAR MARISCO, PRATOS DE PEIXE E CARNES BRANCAS.