

Adega de Monção

Vinhão

Vinho Verde Tinto

Denominação: Vinho Verde Tinto

Sub-região: Monção e Melgaço

Castas: Vinhão (100%)

Ano de colheita: 2016

Formatos disponíveis: 750 ml

Volume de produção: 20mil garrafas/ano

Características Organolépticas

Aspeto: Brilhante

Cor: Vermelho granada

Aroma: Complexo, vinoso e encorpado, no qual se nota a presença de frutos silvestres

Sabor: Na boca nota-se um bom equilíbrio entre os principais componentes (álcool, acidez, extracto seco), encorpado e macio

Tecnologia de Vinificação

Seleção de uvas da casta Vinhão. Desengace. Fermentação alcoólica na presença das películas até desdobramento completo dos açúcares. Maceração pós fermentativa durante duas semanas. Trásfega. Colagem com gelatina vegetal. Filtração. Estabilização tartárica e da matéria corante. Filtração. Engarrafamento.

Análise Química

Álcool/Volume: 12%

Acidez Total: 7,2

Açúcar Redutor: <3

Comportamento em Garrafa/Aditivos:

Pode ficar três anos em garrafa, sem perder as suas qualidades. Contém sulfitos.

Sugestões:

Deve ser bebido a uma temperatura de 12°C. Bebida ideal para acompanhar pratos regionais (Cozido à Portuguesa, lampreia, rojões, sardinha assada) e pratos à base de carnes vermelhas.

