



ADEGA COOP
REGIONAL DE
MONÇÃO
FUNDADA EM 1958

Adega de Monção Escolha

Vinho Verde Branco / *White*

Denominação / *Denomination*
Vinho Verde Branco / *White*

Sub-região / *Sub-region*
Monção e Melgaço

Castas / *Grapes*
Alvarinho (50%) e Trajadura
(50%)

Ano de colheita / *Vintage*: 2023

Formatos disponíveis / *Capacity*:
0,75L

Volume de produção /
Production volume: 800 mil
garrafas/ano / *800 thousand*
bottles/year

Características Organolépticas /
Organoleptic Characteristics

Aspeto / *Aspect*: Brilhante /
Bright

Cor / *Color*: Citrina / *Citrine*

Aroma / *Aroma*: Jovem e
frutado, com nuances a pêssego
e alperce. / *Young*
and fruity, with peach and
apricot nuances.

Sabor / *Flavor*: Frutado,
persistente e seco. / *Fruity,*
persistent and dry.

EAN: 560 1531 118 12 4

ITF: 4 560 1531 118 12 2

Análise Química / *Chemical*
Analysis

Álcool/Volume / *Alcohol*
Volume: 12%

Acidez Total / *Total acidity*:
5,6 g/L

Açúcar Redutor / *Reducing*
Sugar: 1 g/L

Sugestões / *Suggestions*

Deve ser bebido a uma
temperatura de 11°C. Bebida
ideal como aperitivo e para
acompanhar marisco, pratos de
peixe e carnes brancas. / *It*
should be drunk at a
temperature of 11°C. Ideal drink
as an aperitif and to accompany
seafood, fish dishes and white
meat.

Prémios & Críticas / *Awards &*
Reviews

87 points Best Buy- Wine
Enthusiast; 90 points Wine &
Spirits Magazine; Gold- China
Wine & Spirits Awards; Bronze-
Challenge International du Vin;
Bronze- International Wine
Challenge; Best of the region-
Uva de Ouro 2017; Top 50
Great Portuguese Wines for UK
(vintage 2011).



Saiba mais em
www.adegademoncao.pt