

FICHA TÉCNICA



Enoport

Vincada Vinho Verde DOC



TIPO: Vinho Branco

VARIEDADE: Arinto 40,0%, Loureiro 30,0% e Trajadura 30,0%

SAFRA: Não safrado

TERROIR: Vinhos Verdes

PAÍS: Portugal 

ÁLCOOL: 8,5%

TEMPERATURA DE CONSUMO: 06 - 08 °C

ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

VISÃO: Coloração amarelo palha com reflexos esverdeados, límpido e brilhante.

OLFATO: O aroma revela notas de frutas de polpa branca mescladas à nuances cítricas e florais, com grande intensidade.

PALADAR: A harmonia entre acidez e efervescência resulta em um vinho leve e refrescante, cujo caráter frutado evidencia sua suavidade e frescor.

HARMONIZAÇÃO: Frutos do mar, Pescados e Saladas

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Maceração a frio;
- Prensagem descontínua e delicada;
- Limpeza estática do mosto;
- Uso de leveduras selecionadas;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 15°C;
- Estabilização tartárica;
- Filtração;
- Engarrafamento;



Faça a leitura deste QR Code e veja mais informações sobre este produto

LAUDO TÉCNICO:

Álcool: 8,5%

Acidez Total: 6,8 g/l de ácido tartárico

pH: 3,10