

FICHA TÉCNICA

Enoport

Calamares Cantil Vinho Verde Branco


DOMNO
IMPORTADORA

TIPO: Vinho Branco

PAÍS: Portugal 

ÁLCOOL: 9%

TEMPERATURA DE CONSUMO: 6 - 8 °C °C

Os vinhos Calamares propõe uma experiência única, onde a cada gole sorvido a sua delicadeza estará presente. Embalagem com design marcante, aromas intensos e acidez vibrante, garantindo aos degustares ávidos por novidades novos sabores e momentos inesquecíveis.

ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

VISÃO: Coloração amarelo-citrino com laivos esverdeados.

OLFATO: Intenso aroma de frutas cítricas e de polpa branca.

PALADAR: Frutado, refrescante, harmonioso e ligeiramente frisante.

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Desengace das uvas frescas;
- Prensagem pneumática delicada;
- Uso de leveduras selecionadas;
- Fermentação alcoólica com temperatura a 16°C;
- Estabilização tartárica;
- Filtração;
- Envase;
- Rotulagem.

LAUDO TÉCNICO:

Álcool 9% pH: 3,1 Acidez Total: 6,8 g/l

