



CONDE VIMIOSO BRANCO 2017



Classificação	Vinho Regional Tejo
Tipo	Branco
Castas	Arinto, Fernão Pires
Região	Tejo
Tipo de Solo	Franco-limosos
Vindima	Manual em caixas de 15 Kg
Vinificação	As uvas são desengaçadas e suavemente esmagadas, e de seguida são maceradas a frio. Após a prensagem das uvas, o mosto é clarificado por decantação e fermentado a temperatura controlada de 16°C.
Álcool	12,5% vol.
Acidez total	6 g/l
Açúcares redutores	<4 g/l
Notas de Prova	Vinho de cor citrina, suave e fresco, destacando-se nos aromas tropicais o ananás e a manga, combinados com notas florais de rosa. A prova é elegante e envolvente, apresentando um perfumado e longo final de boca.
Acompanhamento	Acompanha bem pratos de peixe, carnes brancas e massas.