



CONDE VIMIOSO



CONDE VIMIOSO BRANCO 2018

CLASSIFICAÇÃO Vinho Regional Tejo

TIPO Branco

CASTAS Arinto, Fernão Pires

REGIÃO Tejo

TIPO DE SOLO Arenosos, com calhau rolado

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% vol.

ACIDEZ TOTAL 6 g/l

AÇÚCARES <4 g/l
REDUTORES

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