



CONDE VIMIOSO

CONDE VIMIOSO SUPERIOR 2020



CLASSIFICAÇÃO Vinho Regional Tejo

TIPO Branco

CASTAS Arinto, Fernão Pires e Verdelho

REGIÃO Tejo

TIPO DE SOLO Arenosos, com calhau rolado

VINDIMA Manual em caixas de 15 Kg

VINIFICAÇÃO Após vindima manual, as uvas são arrefecidas a 5°C, seguindo-se o desengace das mesmas.

Segue-se uma maceração pelicular pré-fermentativa, a baixas temperaturas, variando a sua duração em função da casta. Após clarificação por decantação, decorre a fermentação alcoólica, a temperatura controlada.

ESTÁGIO Parte do arinto fermenta e estagia 6 meses (sobre borras) em barricas usadas, de 300L, de carvalho francês.

ÁLCOOL 12,5% vol.

AÇÚCARES <4 g/l
REDUTORES

NOTAS DE PROVA Muito elegante e com uma marcada intensidade aromática, onde predominam os aromas cítricos e florais, sobressaindo também algumas notas de fruta branca, como a nêspera. Um vinho muito concentrado, com uma acidez natural bem presente e integrada, que permite manter uma elevada frescura e um intenso final de boca.

ACOMPANHAMENTO Um vinho que acompanha muito bem saladas, massas, pratos de marisco, e em especial pratos de peixe assado ou grelhado.