



CONDE VIMIOSO

CONDE VIMIOSO SOMMELIER EDITION 2024

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. A vinificação das três castas (Arinto, Fernão Pires e Verdelho), que compõe o lote ocorre separadamente. As uvas das castas Fernão Pires são sujeitas a uma maceração pelicular pré-fermentativa, enquanto que nas uvas da casta Arinto é privilegiada a maceração pré – fermentativa prolongada com borras.

Após clarificação por decantação decorre a fermentação alcoólica.

ESTÁGIO 20% do lote, parte do arinto e do Fernão Pires, fermentou em barricas de 500L de carvalho francês de 2 e 3 ano.

ÁLCOOL 12,5% vol.

ACIDEZ TOTAL 6 g/l

AÇÚCARES REDUTORES <4 g/l

NOTAS DE PROVA Com uma marcada intensidade aromática, onde predominam os aromas cítricos e florais, é um vinho muito concentrado, com uma acidez natural de qualidade, que permite manter uma elevada frescura e um intenso final de boca, este com nuances minerais.

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

