

Ficha Técnica

Nome:

SOLAR DAS BOUÇAS - ESCOLHA

Data de Colheita:

Tipo de Vinho:

Branco

Denominação de Origem:

Vinho verde

Origem:

100% do lote à base de vinho produzido no Solar das Bouças

Vinificação:

Prensagem: uva desengaçada;

Mosto: decantação estática por 12 horas 17° C

Fermentação: em cubas de aço inoxidável à temperatura de 15°C durante 2 semanas;

Fermentação malolática: não efectuada;

Estabilização tartárica: pelo frio utilizando o método de contacto.

Estágio em garrafa:

1 a 3 meses

Características:

Cor:

Palha citrino

Aroma:

Frutado, com suaves notas florais e um toque ligeiro de vegetal

Sabor:

Acidez equilibrada, com sabor fresco, presença de gás a formar um conjunto agradável de se beber

Potencial de envelhecimento:

Consumir, de preferência, até fim de 2021.

Servir à temperatura:

8-10°C

Recomendação de consumo:

Acompanha pratos de peixe, mariscos e entradas de Queijos de vaca e enchidos fumados (presunto, salpicão).

Análises:

Teor alcoólico em % vol.:

11,5

Açucares residuais em g/l:

5,5

Extracto seco em g/l:

21,4

Acidez total g/l (tartárica):

6,4