

DOC VERDE (Santo Adrião - Vizela)

Escolha

2016 | BRANCO



Fundadas em 1944, estas Caves são uma das mais antigas empresas vinícolas da Região dos Vinhos Verdes. Focada inicialmente em comercializar apenas o Vinho Verde das suas propriedades, cedo se transformou numa unidade moderna, produzindo e exportando vários vinhos que se encontram hoje em vários cantos do mundo. Com quase 70 anos de existência, estas continuam o seu processo de modernização e crescimento, desenvolvendo a qualidade dos seus vinhos, premiados assiduamente em concursos nacionais e internacionais. Situada em Santo Adrião de Vizela, é nesta freguesia que se encontra o centro de vinificação, onde são vinificadas todas as uvas provenientes das quintas da empresa, bem como a adega antiga (com os primitivos lagares, cascos e prensas tradicionais). Rodeando todo este conjunto, estendem-se por cerca de 30 hectares, vinhedos situados a meia encosta do Vale do Vizela, de inclinação suave e boa exposição solar. A empresa continua a investir no crescimento da sua propriedade biológica.

FACTORES DE QUALIDADE

Clima fresco e húmido típico do noroeste de Portugal.

Solo granítico.

NOTAS DE PROVA

Límpido, de cor citrina aberta, Aroma fresco, com notas de frutos citrinos e tropicais. Na boca revela muita frescura, com e um final de boca suave, agradável e persistente.

CASTAS E SUA ORIGEM

Arinto, Loureiro e Trajadura.

ELABORAÇÃO

As uvas foram colhidas e classificadas manualmente, sujeitas a um suave esmagamento e desengace total. As uvas foram prensadas e eliminado o mosto nos apertos finais. Decantação estática por frio durante 48 horas. Fermentação a temperatura controlada entre 13 e 14°C durante cerca de 15-20 dias em cubas de inox.

HARMONIZAÇÃO

Sendo gastronomicamente um vinho branco muito versátil, acompanha preferencialmente pratos de peixe grelhados, carnes brancas, mariscos, queijos ou pastas.

CUIDADOS GUARDAR & SERVIR

Servir a uma temperatura entre 9° e 12° C. Manter a garrafa deitada em local seco e fresco ao abrigo da luz.

DADOS TÉCNICOS RELEVANTES

Título alcoométrico adquirido:	10,5% vol.
pH:	3,20
Acidez Total:	6,2 gdm3
Açúcares reductores:	0,8 gdm3
Maloláctica:	100% natural
Volume por garrafa:	750 ml
Colheita:	Manual
Castas constituintes:	Arinto, Loureiro e Trajadura
Nome:	“VERDE D.O.C. - SANTO ADRIÃO ESCOLHA BRANCO 2016”
Produtor:	Caves do Casalinho
Embalagem:	Caixa de cartão de 6 x 750 ml
Peso da embalagem:	7,5 Kg