



## CAMPO DA VINHA Vinho Verde Branco

### FICHA TÉCNICA

**CASTA** – Loureiro 80% ; Trajadura 20%

**ÉPOCA DE COLHEITA** – Meados de Setembro.

**ORIGEM** – Vinhas situadas em Póvoa de Lanhoso, na sub-região de ave.

**SOLO** – Granítico

**CLIMA** – Fresco, influenciado pelas brisas marítimas atlânticas. (Atlântico)

**VINIFICAÇÃO** – Ligeira maceração pelicular pre fermentativa seguida Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada.

**NOTA DE PROVA** – Vinho de cor citrina leve, aroma frutado com notas de frutos tropicais e alguns citrinos, na boca apresenta-se refrescante e rico com final elegante e saboroso.

**PERÍODO MÁXIMO DE GUARDA** – Aconselham-se 4 anos.

**TEOR ALCOÓLICO** – 11%

**ACIDEZ TOTAL** – 6.10 g ácido tartárico/dm<sup>3</sup>

**PH** – 3,25

**AÇÚCAR RESIDUAL** – 9 g/dm<sup>3</sup>

**TEMPERATURA DE CONSUMO** – 8-10 Cº.

**COMO CONSUMIR** – Acompanha bem pratos de peixe, marisco e saladas.

**ENÓLOGO** – Jaime Quendera.



PRODUZIDO E EMBALADO POR:  
Ermelinda Vinhos de Portugal, Lda

Quinta do Minho - Rua Bárrio Nº 49 4830 - 333 Póvoa de Lanhoso - Braga / Portugal  
evp@ermelindafreitas.pt