

PALATO

DO CÔA

VINHO BRANCO . WHITE 2020

REGIÃO

DOURO DOC — Vila Nova De Foz Côa, Muxagata

CASTAS

Rabigato, Viosinho e Vinhas velhas

ÁLCOOL

13% vol.

PRODUÇÃO

20.000 garrafas 0.75L

ACIDEZ TOTAL

5,8 gr/lit (Ac. tartárico)

ENÓLOGO

Carloto Magalhães e Paulo Schreck

SUGAR

< 2 Gr/lt

VINIFICAÇÃO

Vindima manual em caixas de 18 Kg, uvas conservadas durante 24 horas em camara frigorifica. Prensagem pneumática das uvas desengaçadas, decantação a frio e fermentação a temperaturas controladas.

PROVA

Aroma intenso, elegante a frutos tropicais com toque mineral. Na boca é um vinho elegante e fresco, com notas citrinas. Tem um final muito fresco e equilibrado. É um vinho muito gastronómico.

CONSUMO

Este vinho é ideal como aperitivo ou para acompanhar refeições ligeiras de peixe e marisco, bem como de carnes brancas. Deve ser servido entre os 7-10 ° C. Evoluirá, calma e progressivamente, nos próximos 4 anos.

