

VINHAS DO COA

VINHO BRANCO . WHITE WINE 2019



REGIÃO

DOURO DOC — Vila Nova De Foz Côa, Muxagata

CASTAS

Rabigato, Viosinho

ÁLCOOL

12,5% vol.

PRODUÇÃO

13.000 Garrafas

ACIDEX TOTAL

5,95 gr/lit (Ac. tartárico)

ENÓLOGO

Carloto Magalhães e Paulo Schrek

SUGAR

< 2 Gr/ lit

VINIFICAÇÃO

Vindima manual em caixas de 18 Kg, uvas conservadas durante 24 horas em camara frigorifica. Prensagem pneumática das uvas desengaçadas, flotação 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 2 anos.