



ERMIDA BRANCO

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Diferentes regiões vitivinícolas portuguesas.

Método de Cultivo: Vinhas tradicionais.

Encepamento: Castas típicas portuguesas.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Após receção das uvas, procede-se à prensagem das uvas inteiras para obtenção do mosto. Decantação estática a frio durante 24-48 horas. Fermentação controlada 14-16 oC durante 10-15 dias. Estágio mínimo sobre as borras finas durante 2 meses.

ENGARRAFAMENTO

Processado em atmosfera inerte com desoxigenação total da garrafa.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 11% vol.

Acidez Total: 6,5 g Ac.Tart./l.

Aspetto Visual: Límpido, de cor citrina.

Aspetto Olfativo: Aroma jovem e frutado a banana e melão.

Aspetto Gustativo: No sabor é macio e delicado e frutado com uma acidez que lhe dá frescura. É um vinho para ser bebido jovem.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 8 a 10 °C.

Acompanhamento: Excelente acompanhamento para pratos de carne magra grelhada, massas, pizzas e ideal para consumir acompanhando aperitivos.



Ingredientes e
informação nutricional:



100 ml : E = 261kJ / 63 kcal

PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (Kg)	CUBICAGEM (L X C X A)
Ermida 375 ml	12	8,1	243 x 270 x 206 mm = 0,014 m ³
Ermida 750 ml	6	7,5	300 x 240 x 165 mm = 0,012 m ³