



GATÃO BRANCO

Características

PROVENIÊNCIA

Solo: Natureza Granítica.
Método de Cultivo: Sistemas tradicionais e modernos de condução.
Produção Média: 50 hl/ha.
Encepamento: Azal, Pedernã, Trajadura, Avesso e Loureiro.

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 °C durante 10-15 dias. Estágio mínimo sobre as borras finas durante 2 meses.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 9% vol.
Acidez Total: 6,3 g Ac.Tart./l.
Açúcares Totais (G+F): 15 g/l.
Aspetto Visual: Límpido, de cor citrina, com desprendimento de gás.
Aspetto Olfativo: Aroma jovem e frutado.
Aspetto Gustativo: No sabor é macio e delicado, fresco e frutado. É um vinho meio-seco para ser bebido jovem.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 6 a 8 °C.
Acompanhamento: Ótimo para acompanhamento de peixes, mariscos e aperitivos ligeiros.



Ingredientes e
informação nutricional:



100 ml : E = 237 kJ / 57 kcal

PRODUTO	UNIDADE POR BANDEJA	PESO POR BANDEJA (kg)	CUBICAGEM (LxCxA)
Gatão Branco 250 ml – MN/ME*	24	6,7	218 x 329 x 136 mm