



VILANCETE

VINHO VERDE BRANCO

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Região Demarcada dos Vinhos Verdes.

Solo: Argilo-xistoso.

Método de Cultivo: Sistema Lys.

Idade Média das Vinhas: 15 anos.

Produção Média: 60 hl/ha.

Encepamento: Azal, Pedernã, Trajadura, Loureiro e Avesso.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Colheita de uvas mecânica. Após chegada das uvas à adega procede-se à prensagem. O mosto proveniente das uvas prensadas é arrefecido para 8-12 °C de forma a decantar estaticamente. Após decantação o mosto limpo é separado dos sólidos que estavam em suspensão e inicia-se a fermentação com controlo de temperatura (12-14 °C). No final da fermentação o vinho é trasfegado e separado das borras de fermentação iniciando o estágio sobre as borras finas durante 4 meses.

ENGARRAFAMENTO

Processado em atmosfera inerte com desoxigenação total da garrafa.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 10,5% vol.

Acidez Total: 7,1 g Ac.Tart./l.

Aspetto Visual: Límpido e cor citrina.

Aspetto Olfativo: Aroma intenso e jovem, marcado com notas de frutos tropicais com nuances cítricas de limão.

Aspetto Gustativo: Intenso com volume equilibrado pela acidez, conferindo-lhe um final longo e fresco.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 8 a 10 °C.

Acompanhamento: Ótimo para acompanhamento de peixes, mariscos e aperitivos ligeiros.

PRODUTO

Vilancete 750 ml

UNIDADE POR CAIXA

6

PESO POR CAIXA (kg)

7,4

CUBICAGEM (LxCxA)

235 x 158 x 343 mm