



CASA DA TOJEIRA

VINHOS BRANCOS

PORTAL DA TOJEIRA BRANCO



Classificação | D.O.C. Vinho Verde

Tipo | Branco

Castas | Arinto (35%), Azal (35%), Trajadura (20%) e Loureiro (10%)

Solo | Granítico

Vinificação | As uvas são provenientes de vinhas seleccionadas da região, colhidas manualmente e desengaçadas. Após defecação pelo frio, o mosto é inoculado com leveduras seleccionadas, decorrendo a fermentação alcoólica à temperatura de 14-16°C.

Cor | Citrina.

Aroma | Frutado, com ligeiras notas de fruto tropical e citrinos.

Prova | Ligeiramente adorado e acidez equilibrada.

Consumo | Imediato ou no prazo de 2 anos à temperatura ideal de 8-10°C.

Gastronomia | Acompanha pratos de marisco, peixe, massas e carnes brancas.

Análise	Teor Alcoólico	11,5%
	Acidez Total	6,4 g/L
	pH	3,3
	Açúcares Residuais	9,0 g/L

Enologia | Filipe Ribeiro e Nuno Grosso