



CASA DA TOJEIRA

VINHOS BRANCOS

VINHO VERDE BRANCO TOJEIRA



Classificação | D.O.C. Vinho Verde - Escolha

Tipo | Branco

Colheita | 2017

Castas | Loureiro (35%), Arinto (25%), Azal (20%), Trajadura (20%)

Solo | Granítico e argilo-xistoso

Altitude | 250-350 m

Vinificação | As uvas são colhidas manualmente e desengaçadas, sendo depois submetidas a uma prensagem suave. Após defecação pelo frio, o mosto é inoculado com leveduras selecionadas, decorrendo a fermentação durante 15 a 20 dias à temperatura de 14-16°C.

Cor | Citrina.

Aroma | Frutado, com notas de frutos tropicais e citrinos e ligeiro floral.

Prova | Refrescante, com acidez equilibrada, envolvente e final persistente.

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

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

Análise	Teor Alcoólico	12,5%
	Acidez Total	6,2 g/L
	pH	3,43
	Açúcares Residuais	7,0 g/L

Enologia | Filipe Ribeiro e Nuno Grosso