



CASA DA TOJEIRA

VINHOS BRANCOS

VINHO VERDE BRANCO ALVARINHO/TRAJADURA TOJEIRA



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

Tipo | Branco

Colheita | 2017

Castas | Alvarinho (80%) e Trajadura (20%)

Solo | Granítico

Altitude | 250 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 em durante 15 a 20 dias à temperatura de 14-16°.

Cor | Citrina.

Aroma | Elegante, com notas de frutos tropicais, citrinos e fruta de caroço e ligeiro floral.

Prova | Equilibrado e complexo, 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, peixes gordos e carnes brancas.

Análise	Teor Alcoólico	13,5%
	Acidez Total	6,4 g/L
	pH	3,56
	Açúcares Residuais	5,0 g/L

Enologia | Filipe Ribeiro e Nuno Grosso