



# CASA DA TOJEIRA

## VINHOS BRANCOS

---

### PORTAL DA TOJEIRA BRANCO



**Classificação** | D.O.C. Vinho Verde

**Tipo** | Branco

**Castas** | Loureiro (40%), Trajadura (20%), Azal (20%) e Arinto (20%)

**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 adamado e acidez equilibrada.

**Consumo** | Imediato ou no prazo de 1 ano à temperatura ideal de 8-10°C.

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

<b>Análise</b>	Teor Alcoólico	11.2%
	Acidez Total	6,8 g/L
	pH	3.24
	Açúcares Residuais	9,0 g/L

**Enologia** | Filipe Ribeiro e Nuno Grosso