



CASA DA TOJEIRA

VINHOS BRANCOS

VINHO VERDE BRANCO VINHOS DO VITÓRIA



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.

Análise Teor Alcoólico	11,2%
Acidez Total	6,8 g/L
pH	3,24
Açúcares Residuais	9,0 g/L

Código EAN/garrafa	560 477 400 235 9
Acondicionamento	Caixa de 6 garrafas x 0,75L
Peso por caixa	7,2 Kg
Groupagem	Europaleta com 100 caixas(25 x 4)
Peso por paleta	740 Kg

Enologia | Filipe Ribeiro e Nuno Grosso