



# CASA DA TOJEIRA

## VINHOS BRANCOS

### VINHO VERDE BRANCO TOJEIRA



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

**Tipo** | Branco

**Colheita** | 2018

**Castas** | Loureiro (25%), Arinto (40%), Azal (25%), Trajadura (10%)

**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.

<b>Análise</b>   Teor Alcoólico	12,5%
Acidez Total	6,2 g/L
pH	3,32
Açúcares Residuais	8,0 g/L

<b>Logística</b>   Código EAN/ garrafa	560 477 400 516 9
Acondicionamento	Caixa de 6 garrafas x 0,75 L
Peso por caixa	7,6 kg
Groupagem	Europaleta com 100 caixas (25 x 4)
Peso por palete	780 kg

**Enologia** | Filipe Ribeiro e Nuno Grosso