



CASA DA TOJEIRA

VINHOS BRANCOS

VINHO VERDE BRANCO MARIOLA



Classificação | D.O.C. Vinho Verde

Tipo | Branco

Castas | Arinto (35%), Loureiro (30%), Azal (25%) e Trajadura (10%)

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 2 anos à temperatura ideal de 8-10°C.

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

Análise |

Teor Alcoólico	11,5%
Acidez Total	5,6 g/L
pH	3,3
Açúcares Residuais	9,0 g/L

Logística |

Código EAN/ garrafa	560 477 400 509 1
Acondicionamento	Caixa de 6 garrafas x 0,75 L
Peso por caixa	7,5 kg
Groupagem	Europaleta com 100 caixas (25 x 4)
Peso por paleta	770 kg

Enologia | Filipe Ribeiro e Nuno Grosso