



# CASA DA TOJEIRA

## VINHOS BRANCOS

### VINHO VERDE BRANCO PORTAL DA TOJEIRA



**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.

<b>Análise</b>	Teor Alcoólico	11,50%
	Acidez Total	5,6 g/L
	pH	3,3
	Açúcares Residuais	9,0 g/L

<b>Logística</b>	Código EAN/ garrafa	560 477 400 345 5
	Acondicionamento	Caixa de 6 garrafas x 0,75 L
	Peso por caixa	6,9 kg
	Groupagem	Europaleta com 100 caixas (25 x 4)
	Peso por palete	710 kg

**Enologia** | Filipe Ribeiro e Nuno Grosso