



CASA DA TOJEIRA

VINHOS BRANCOS

TOJEIRA BRANCO RESERVA 2017



Classificação | D.O.C. Vinho Verde - Reserva

Tipo | Branco

Colheita | 2017

Castas | Alvarinho (80%) e Trajadura (20%)

Solo | Granítico

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. Estágio de 6 meses em madeira de carvalho francês e outros 6 meses em garrafa.

Cor | Citrina com nuances douradas.

Aroma | Complexo e elegante, com notas de madeira e baunilha integradas com fruta citrina e de caroço.

Prova | Equilibrado e complexo, com acidez equilibrada, envolvente e final persistente.

Consumo | Imediato ou no prazo de 4 anos à temperatura ideal de 10-12°C.

Gastronomia | Acompanha pratos de marisco, peixes gordos e carnes grelhadas.

Análise	Teor Alcoólico	13,5%
	Acidez Total	6,2 g/L
	pH	3,55
	Açúcares Residuais	1,2 g/L

Logística	Código EAN/ garrafa	560 477 400 520 6
	Acondicionamento	Caixa de 6 garrafas x 0,75 L
	Peso por caixa	8,30 Kg
	Groupagem	Europalete com 68 caixas (17 x 4)
	Peso por palete	865 kg

Enologia | Filipe Ribeiro e Nuno Grosso