



CASA DA TOJEIRA

VINHOS BRANCOS

VINHO VERDE BRANCO TOJEIRA

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

Tipo | Branco

Colheita | 2020

Castas | Azal (40%), Loureiro (25%), Arinto (25%) e 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. O mosto é inoculado com leveduras selecionadas, decorrendo a fermentação em durante 15 a 20 dias à temperatura de 14-16°.

Cor | Citrina.

Aroma | Elegante, com notas de frutos tropicais, citrinos e fruta de caroço 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, peixes, massas, carnes brancas e comida asiática.

Análise Teor Alcoólico	12,5%
Acidez Total	6,0 g/L
pH	3,28
Açúcares Residuais	8,0 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	Europaleta com 68 caixas (17 x 4)
Peso por palete	865 kg

Enologia | Filipe Ribeiro e Nuno Grosso