



# CASA DA TOJEIRA

## VINHOS BRANCOS

### VINHO VERDE BRANCO TOJEIRA RESERVA 2020



**Classificação** | D.O.C. Vinho Verde – Grande Reserva

**Tipo** | Branco

**Colheita** | 2020

**Castas** | Alvarinho (65%), Arinto (35%)

**Solo** | Granítico

**Altitude** | 250 m

**Vinificação** | As uvas são colhidas manualmente e desengaçadas, sendo depois submetidas a uma prensagem suave. É inoculado com leveduras selecionadas, decorrendo a fermentação durante 15 a 20 dias à temperatura de 14-16°C. Estágio de 8 meses em barricas de carvalho francês e outros 6 meses em cuba de inox com batonage de borras finas.

**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 5 anos à temperatura ideal de 10-12°C.

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

#### **Análise** |

|                    |            |
|--------------------|------------|
| Teor Alcoólico     | 11,7 %     |
| Acidez Total       | 6,2 g/L    |
| Ph                 | 3,26       |
| Açúcares Residuais | 0,8 g/L    |
| Valor Energético   | 654 Kcal/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 Paleta     | 865 kg                            |

**Enologia** | Filipe Ribeiro e Nuno Grosso