



CASA DA TOJEIRA

VINHOS BRANCOS

VINHO VERDE BRANCO TOJEIRA

Classificação | D.O.C. Vinho Verde – Sub – Região de Basto

Tipo | Branco

Colheita | 2024

Castas | Arinto (45%), Azal (35%), Loureiro (15%), Trajadura (5%)

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 durante 15 a 20 dias à temperatura de 14-16°C.

Cor | Citrina.

Aroma | Frutado, com notas de frutos tropicais e citrinos 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, peixe, massas, carnes brancas e cozinha asiática.

Análise |

Teor Alcoólico	12,0%
Acidez Total	5,8 g/L
Ph	3,4
Açúcares Residuais	6,5 g/L
Valor Energético	300 Kj; 72 Kcal/100ml

Logística |

Código EAN/ garrafa	560 477 400 604 3
Acondicionamento	Caixa de 6 garrafas x 0,75 L
Peso por caixa	7,9 Kg
Grupagem	Europalete com 100 caixas (25 x 4)
Peso por Palete	810 kg

Enologia | Filipe Ribeiro e Nuno Grosso

