

ALMA DE PORTUGAL

Vinho Verde Branco

DOC - Denominação de Origem Controlada

ESTILO

Vinho leve, fresco e aromático, com acidez vibrante



CASTAS

Loureiro, Arinto e Trajadura



ORIGEM

Região dos Vinhos Verdes, a noroeste de Portugal, entre o rio Minho e o rio Douro.

SOLO

Predominantemente graníticos, apresenta algumas zonas com xisto. Solos no geral são pobres, bem drenados e com baixa fertilidade. Estas características traduzem-se em vinhos minerais, frescos e elegantes.

CLIMA

Atlântico úmido, com elevada pluviosidade anual, temperaturas moderada e baixa amplitude térmica. Como resultado as maturações são lentas, com elevada acidez natural e teores alcoólicos moderados.

TIPO

Meio Seco

TEOR ALCOÓLICO

9,5% vol.

AÇÚCAR RESIDUAL

11,5 g/L

ACIDEZ

Média

TANINO

-

CORPO

Leve



VINIFICAÇÃO

Desengace total do cacho da uva, com uma prensagem pneumática suave, a que se segue uma decantação estática entre 12 a 24 horas a frio.

A fermentação alcoólica decorre em cubas de Inox, com controle de temperatura (entre 14 a 18°C), o que leva a uma fermentação lenta com enormes vantagens organoléticas, resultando em vinhos jovens, frescos, elegantes e aromáticos.



VISUAL

Cor citrina, límpida e brilhante.



AROMAS

Muito fresco e jovem, com notas de lima e maçã verde. Toques sutis de pera, leve floral e ligeiro traço tropical muito delicado.



PALADAR

Leve e vibrante, com acidez viva e refrescante. Corpo baixo, álcool bem integrado, conferindo grande facilidade de beber. Sabores cítricos evidentes, com final crocante e muito refrescante.



GASTRONOMIA

Vinho jovem, descomplicado e extremamente fácil de beber, ideal para consumo informal, dias quentes e como aperitivo.



Temperatura ideal de serviço entre 14 e 16°C.



755

750 ml

EAN 13: 5603427002319

DUN 14: 35603427002310

NCM: 2204.21.00

CEST: 02.024.00

Caixa com 6 unidades: 7,2 kg

Caixa: 21,9 x 14,6 x 31,6 cm

Garrafa: 7,3 x 7,3 x 31,5 cm

Pallet: 32 x 3 = 96 caixas