



Casa do Sobrado

VINHO BRANCO | VIN BLANC | WHITE WINE

Denominação Douro D.O.C.

Tipo Branco

Castas 60% Gouveio, 20% Viosinho, 20% Moscatel Branco

Vinificação

Ocorreu entre a 1ª e a 2ª semana de Setembro, sendo as uvas protegidas contra oxidações logo na receção. Depois de desengaçadas, foram sujeitas a prensagem suave em prensa pneumática. O mosto ficou 24 horas em decantação, sendo depois trasfegado e inoculado com leveduras selecionadas para fermentar cerca de 15 dias a temperatura controlada de 14°C.

Notas de Prova

No nariz é complexo com notas de frutas tropicais.

Na boca é jovem e fresco com um longo final.

Informação Adicional

CASA DO SOBRADO é o vinho ideal para acompanhar com saladas, pratos de peixe ou marisco. Deve ser servido à temperatura de 8-10°C.

Características Físico-Químicas

Teor Alcoólico 13% Vol.

Acidez Total 4,7 g/L Ácido Tartárico

Açúcares Residuais < 3 g/L

Acondicionamento

Caixa de 6 garrafas x 750mL

Peso

7,335 Kg

Grupagem

Europaleta com 100 caixas (25 x 4)

Código EAN

5 604954 004135

