



# GATÃO

## VINHO VERDE BRANCO

### Características

#### PROVENIÊNCIA

**Região:** Região Demarcada dos Vinhos Verdes.

**Solo:** Natureza Granítica.

**Método de Cultivo:** Sistemas tradicionais e modernos de condução.

**Produção Média:** 50 hl/ha.

**Encepamento:** Azal, Pedernã, Trajadura, Avesso e Loureiro.

#### VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Após receção das uvas, procede-se à prensagem das uvas inteiras para obtenção do mosto. Decantação estática a frio durante 24-48 horas. Fermentação controlada 14-16 °C durante 10-15 dias. Estágio mínimo sobre as borras finas durante 2 meses.

#### ENGARRAFAMENTO

Processado em atmosfera inerte com desoxigenação total da garrafa.

#### CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

**Teor Alcoólico:** 9% vol.

**Acidez Total:** 6,3 g Ac.Tart./l.

**Açúcares Totais (G+F):** 15 g/l.

**Aspetto Visual:** Límpido, de cor citrina, com ligeiro desprendimento de gás.

**Aspetto Olfativo:** Aroma jovem e frutado.

**Aspetto Gustativo:** No sabor é macio e delicado, fresco e frutado. É um vinho meio-seco para ser bebido jovem.

#### CONSUMO

**Temperatura aconselhada para degustação:** 6 a 8 °C.

**Acompanhamento:** Ótimo para acompanhamento de peixes, mariscos e aperitivos ligeiros.

| PRODUTO                           | UNIDADE POR CAIXA | PESO POR CAIXA (kg) | CUBICAGEM (LxCxA)  |
|-----------------------------------|-------------------|---------------------|--------------------|
| Gatão Vinho Verde 375 ml – MN/ME* | 12                | 7,8                 | 236 x 264 x 199 mm |
| Gatão Vinho Verde 750 ml – MN/ME* | 6                 | 7,3                 | 154 x 231 x 324 mm |
| Gatão Vinho Verde 750 ml - ME*    | 12                | 14,5                | 231 x 308 x 324 mm |