



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 750 ml – MN/ME*	6	8,6	229 x 310 x 229 mm
Gatão Vinho Verde 750 ml – ME*	12	17,1	307 x 467 x 228 mm