



GATÃO

TRAJADURA & AVESSE

VINHO VERDE BRANCO 2018

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Região Demarcada dos Vinhos Verdes – Sub-região do Sousa.
Solo: Natureza xistosa e granítica.
Método de Cultivo: Condução em cordão simples e duplo.
Idade Média das Vinhas: 14 anos.
Produção Média: 30 hl/ha.
Encepamento: Trajadura e Avesso.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Colheita de uvas manual e mecânica. Após chegada das uvas à adega procede-se à prensagem. O mosto proveniente das uvas prensadas é arrefecido para 8-12 °C de forma a decantar estaticamente. Após decantação inicia-se a fermentação com controlo de temperatura (12-14 °C). No final da fermentação o vinho é trasfegado e inicia o estágio sobre as borras finas durante 4 meses.

ENGARRAFAMENTO

Processado em atmosfera inerte com desoxigenação total da garrafa.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 11% vol.
Acidez Total: 6,6 g Ac.Tart./l.
Açúcares Totais (G+F): 3 g/l.
Aspetto Visual: Límpido e citrino.
Aspetto Olfativo: Aroma intenso, jovem e frutado, marcado por notas tropicais e citrinas, como o ananás, limão e limonete.
Aspetto Gustativo: Apresenta-se jovem e fresco, com um perfil cítrico. O bom volume de boca e a excelente acidez conferem um final longo e persistente.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 8 a 10 °C.
Acompanhamento: Excelente como aperitivo ou a acompanhar mariscos, peixe e carnes brancas.



PRODUTO

UNIDADE POR CAIXA

PESO POR CAIXA (kg)

CUBICAGEM (LxCxA)

Gatão Trajadura & Avesso Vinho Verde 750 ml

6

7,3

154 x 231 x 324 mm