



AT - ALVARINHO TRAJADURA VINHO VERDE BRANCO 2024

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Região Demarcada dos Vinhos Verdes – Sub-região do Sousa.

Solo: Natureza granítica.

Método de Cultivo: Condução em cordão simples e duplo.

Produção Média: 50 hl/ha.

Encepamento: Alvarinho (50%) e Trajadura (50%).

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 16-17°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: 11,5% vol.

Acidez Total: 6.7 g Ac.Tart./l.

Açúcar Residual: 1 g/l.

Aspeto Visual: Límpido e citrino.

Aspeto Olfativo: Aroma intenso e jovem, com marcantes notas cítricas de limão e toques de chá verde. Este perfil aromático fresco destaca-se pela sua vivacidade e caráter cítrico.

Aspeto Gustativo: O vinho apresenta intensidade pronunciada e bom volume, equilibrando frescura, sabor e acidez, com um final longo e persistente.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 6 a 8 °C.

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



Ingredientes e
informação nutricional:



100 ml : E = 282 kJ / 67 kcal

PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (kg)	CUBICAGEM (LxCxA)
AT – Alvarinho Trajadura 750 ml	6	7,3	145 x 218 x 320 mm