



# PÉROLA

## BRANCO 2023

### Características

#### PROVENIÊNCIA

**Região:** Diferentes regiões vitivinícolas portuguesas.

**Solo:** Natureza xistosa.

**Método de Cultivo:** Vinhas tradicionais.

**Encepamento:** Malvasia Fina (30%), Gouveio (25%), Viosinho (25%) e Rabigato (20%).

#### VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Após chegada à adega as uvas são suavemente prensadas, aproveitando-se unicamente o mosto de melhor qualidade, o mosto de gota, de seguida o mosto é clarificado por flotação. Inicia-se a fermentação a temperatura controlada entre os 16 - 18°C. Após o fim da fermentação alcoólica o vinho estagia sobre as borras finas durante 4 meses, depois é lotado e preparado para o engarrafamento.

#### ENGARRAFAMENTO

Processado em atmosfera inerte com desoxigenação total da garrafa.

#### CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

**Teor Alcoólico:** 12,5% vol.

**Acidez Total:** 6,0 g Ac.Tart./l.

**Aspeto Visual:** Apresenta-se límpido e citrino.

**Aspeto Olfativo:** Encontramos um nariz intenso, revelando uma frescura cítrica envolta em notas distintamente tropicais.

**Aspeto Gustativo:** Na boca é um vinho texturado muito fresco e com boa acidez, revelando um final aveludado.

#### CONSUMO

**Temperatura aconselhada para degustação:** 8 a 10 °C.

**Acompanhamento:** Ótimo como aperitivo ou a acompanhar pratos leves, saladas, peixes e mariscos.



Ingredientes e  
informação nutricional:



100 ml : E = 290 kJ / 70 kcal

PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (kg)	CUBICAGEM (LxCxA)
Pérola 750 ml - MN/ME*	6	7,2	223 x 155 x 325 mm
Pérola 750 ml - ME*	12	14,4	300 x 225 x 328 mm