



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