



PÉROLA

BRANCO 2022 BIB



Características

PROVENIÊNCIA

Método de Cultivo: Vinhas tradicionais.

Encepamento: Malvasia-Fina, Gouveio, Viosinho e Rabigato.

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.

ENGARRAFAMENTO

Processado em atmosfera inerte com desoxigenação total do saco.

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: Aroma intenso, com notas de frutas tropicais como o maracujá, intercaladas com nuances citrinas.

Aspeto Gustativo: Na boca é muito fresco e com boa acidez, revelando um final de boca 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 BIB 5 L	-	5,2	187 x 133 x 242 mm