



PÉROLA BRANCO 2025

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 17 - 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 g Ac.Tart./l.

Açúcar Residual: 1 g/l.

Aspeto Visual: Apresenta-se límpido e citrino.

Aspeto Olfativo: Apresenta um aroma intenso e exuberante, marcado por uma frescura cítrica muito expressiva. As notas de limão e toranja combinam-se com aromas de fruta tropical, conferindo-lhe um perfil fresco, vibrante e muito aromático.

Aspeto Gustativo: Na boca, revela-se leve, fresco e equilibrado, com uma textura suave e uma acidez muito bem integrada. A expressão da fruta prolonga-se ao longo da prova, culminando num final elegante, harmonioso e agradavelmente aveludado.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 8 a 10 °C.

Acompanhamento: Excelente como aperitivo, acompanha harmoniosamente saladas, mariscos, pratos de peixe, sushi, massas leves e carnes brancas. A sua frescura e versatilidade tornam-no igualmente agradável para desfrutar a solo.

Ingredientes e
informação nutricional:



100 ml : E = 304 kJ / 73 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