



PÉROLA

REGIONAL DURIENSE BRANCO 2019

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Região Demarcada do Douro.

Solo: Natureza xistosa.

Método de Cultivo: Vinhas tradicionais.

Idade Média das Vinhas: Mais de 20 anos.

Produção Média: 40 hl/ha.

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

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Após chegada à adega as uvas são prensadas, aproveitando-se unicamente o mosto de esgotamento. Segue-se uma decantação estática a frio, após a qual o mosto é separado das borras. Inicia-se a fermentação a temperatura controlada, a 14 °C.

ENGARRAFAMENTO

Processado em atmosfera inerte com desoxigenação total da garrafa.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 13,5% vol.

Acidez Total: 5,3 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 e outras de anis.

Aspeto Gustativo: Na boca é muito fresco e com boa acidez, revelando-se frutado e jovem.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 8 a 10 °C.

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



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