QUINTA DOM VICENTE



QUINTA DOM VICENTE
Branco - 2022

Região
DOC Dão

Castas
Encruzado, Malvasia Fina

Vinificação
A vindima é feita à mão e as uvas são transportadas até à adega em pequenas caixas. Segue-se um desengace total, esmagamento, esgotamento em prensa e decantação em depósito inox a frio. De seguida o mosto completamente limpo é transfegado para outros depósitos em inox onde vai fermentar a temperatura controlada à volta dos 15ºC até esgotamento total dos açúcares. Finda a fermentação alcoólica o vinho fica sempre em inox até preparação para engarrafamento, quando sofre apenas uma ligeira colagem com agentes minerais e depois uma filtração imediatamente antes do enchimento das garrafas de modo a preservar todo o potencial aromático. Produto apenas com estabilização natural.

Gastronomia
Branco para beber jovem. Pode acompanhar diversos tipos de pratos, como mariscos, todos os pratos de peixe ou com entradas leves.

Servir entre 8-10ºC

Notas de Prova
De aspeto límpido com nuances citricas. Aromas frutados, frescos e jovens, com notas florais, citrinas e minerais e leves notas tropicais. Na boca apresenta-se fresco, com boa acidez e algum corpo, aliado a um paladar frutado e macio.

Detalhes Técnicos
Álcool: 12,5% vol.
Acidez Total: 4,05 g/L
pH: 3,57

Informação Nutricional
Energia por 100ml: 296kj/71kcal
Gordura: 0g | **Saturada:** 0g
Hidratos de Carbono por 100ml: 0,23g | **dos quais açúcar:** 0,23g
Proteína: 0g
Sal: 0g

Informação Logística
Garrafa: 0.75L
EAN Garrafa: 5 600288 815256
Embalagem: Caixa cartão 6 unidades
Caixas por palete: 99