DOM VICENTE



DOM VICENTE
Branco – Malvasia Fina 2022

Região
DOC Dão

Castas
100% 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 de inox De seguida, o mosto completamente limpo é trasfegado para outros depósitos onde vai fermentar a temperatura de 15ºC. Alguns dias depois, é trasfegado para outro depósito de inox onde vai fermentar a temperatura controlada à volta de 15ºC até esgotamento total dos açúcares. Finda a fermentação alcoólica o vinho é sulfitado. Alguns dias depois é transfegado para outro depósito inox e aí fica em estágio. Aquando preparação de engarrafamento 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.

Gastronomia
Pode acompanhar diversos tipos de pratos, como mariscos e peixe ou mesmo pratos de carnes mais leves.

Servir a 10ºC

Notas de Prova
De aspeto citrino com leves toques esverdeados, resulta um vinho com paladar jovem e fresco, com aromas intensos, florais e frutados. Na boca é mineral e apresenta-se bem fresco, estruturado e com final equilibrado. Este vinho pretende transmitir bem a tipicidade e capacidade da casta, com a frescura e riqueza aromática do Malvasia Fina.

Detalhes Técnicos
Álcool: 13% vol.
Acidez Total: 5,19 g/L
pH: 3,57

Informação Nutricional
Energia por 100ml: 76kcal
Gordura: 0g | **Saturada:** 0g
Hidratos de Carbono por 100ml: 0,1g | **dos quais açúcar:** 0,1g
Proteína: 0g
Sal: 0g

Informação Logística
Garrafa: 0.75L
EAN Garrafa: 5 600288 815003
Embalagem: Caixa de cartão com 6 garrafas
Caixas por palete: 99