# AVR Regional Branco 2018




Tipo: **Branco**

Produtor: **Casa Agrícola AVR, S.A.**

Marca: **AVR**

Certificação:

Castas: **Arinto, Fernão Pires**

Solo: **Areno argilosos e coluviossolos**

VINIFICAÇÃO
Ligeira maceração pelicular, fermentação de bica aberta, em depósitos de inox, com controlo da

temperatura.
ANÁLISE SUMÁRIA
Álcool - 13%
Acidez total - 6,89 g/L
pH - 3,38
Acidez volátil - 0,24 g/L
So2 livre - 20 mg/L
So2 total - 107 mg/L
NOTA DE PROVA
Apresenta-se de cor amarelo citrino, com nuances esverdeadas, aroma a frutos tropicais e citricos. Sabor fresco e persistente. Deve ser servido a 8-10ºC.
Acompanha bem como aperitivo e com pratos de peixe e mariscos, carnes brancas e saladas.

**CVRTEJO** ©
Todos os direitos reservados

DESENVOLVIDO POR
**BOMSITE**