

Quinta da Alorna Branco 2018



Tipo: **Branco**

Produtor: **Quinta da Alorna Vinhos, Lda.**

Marca: **Quinta da Alorna**

Certificação:

Castas: **Arinto, Fernão Pires, Sauvignon**

Solo:

VINIFICAÇÃO

Colheita separada de cada casta, desengace e prensagem suave. O mosto clarificado fermenta em

cubas de inox a temperatura controlada consoante a origem aromática de cada casta. Após o lote final, o vinho é estabilizado e filtrado antes do engarrafamento.

NOTAS DE PROVA

Cor amarela esverdeada. Aroma de frutos tropicais e citrinos predominando o ananás e limão integrados com ligeiro toque vegetal do Sauvignon Blanc.

Sabor fresco e citrino, muito delicado, bom volume de boca a equilibrar a acidez. Final de boca vivo e agradável.

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico: 13% Vol. - Acidez Total: 6 g/l - pH: 3,25

GASTRONOMIA

Servir a 10-12°C, como aperitivo ou a acompanhar peixe, marisco, saladas, sushi e carnes brancas

CVRTEJO ©

Todos os direitos reservados

DESENVOLVIDO POR

BOMSITE