

FICHA TÉCNICA



INFORMAÇÃO GERAL

Marca: Rebouça

Categoria: Tranquilo

Proprietário: Luis Euclides Fernandes

Ano de Colheita: 2008

Classificação: Vinho Verde/Sub-região de Monção e Melgaço

Casta: Alvarinho 100%

Teor Alcoólico: 12.7 % vol

Acidez Total: 6.0 g/L Ácido Tartárico

pH: 3.42

Acucar Residual: 2.1 g/L

Elaboração: Vindima para caixas de 20 Kg. Desengace/esmagamento, decantação e fermentação controlada. Batonnage de 4 meses.

Embalagem: 0,75 L

Volume: 12.500 garrafas

NOTAS DE PROVA

Cor: Citrina – dourada

Aroma: Macio, corpo redondo e boa acidez, tornando o conjunto fresco e apelativo.

Sabor: Franco a casta e frutos tropicais

OPINIÃO DO ENÓLOGO – Luís Euclides

Excelente aperitivo, bom acompanhante de aves, peixes grelhados e marisco. Deverá ser consumido entre 10-12°C. Servir em copo de pé alto, com forma de tulipa com boa capacidade, para que o vinho contacte com o ar. Conservar a garrafa na horizontal a 12°C. Tem grande potencial de envelhecimento.

NOTAS
