

## FICHA TÉCNICA



### INFORMAÇÃO GERAL

**Marca:** Rebouça Grande Escolha

**Categoria:** Tranquilo

**Proprietário:** Luis Euclides Fernandes

**Ano de Colheita:** 2008

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

**Casta:** Alvarinho 100%

**Teor Alcoólico:** 12.8 % vol

**Acidez Total:** 5.9 g/L Ácido Tartárico

**pH:** 3.41

**Acucar Residual:** 1.8 g/L

**Elaboração:** Vindima para caixas de 20 Kg. Desengace/esmagamento, maceração pelicular. Fermentação em madeira terminando em inox. Batonnage de 4 meses.

**Embalagem:** 0,75 L

**Volume:** 3.000 garrafas

### NOTAS DE PROVA

**Cor:** Citrina – dourada

**Aroma:** Grande volume e boa acidez citrina com muito longo e marcante final, tornando o conjunto fresco.

**Sabor:** Impressionante, muito fresco a casta e frutos tropicais e notas fumadas

### OPINIÃO DO ENÓLOGO – Luís Euclides

Excelente acompanhante peixes mais elaborados, e carnes gralhadas. 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. Para beber ou deixar crescer em garrafa alguns anos. Tem grande potencial de envelhecimento.

### NOTAS

---

---

---

---

---