

FICHA TÉCNICA



INFORMAÇÃO GERAL

Marca: Casa do Capitão-Mor

Categoria: Tranquilo

Proprietário: Quinta de Paços Soc. Agrícola, Lda

Ano de Colheita: 2008

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

Casta: Alvarinho 100%

Teor Alcoólico: 12.8 % vol

Acidez Total: 6.7 g/L Ácido Tartárico

pH: 3.14

Acucar Residual: 3.5 g/L

Elaboração: Maceração pelicular parcial, prensagem, defecação, fermentação, "battonage", clarificação, estabilização, engarrafamento e estágio em garrafa

Embalagem: 0,75 L

Volume: 5.000 garrafas

NOTAS DE PROVA

Cor: Citrina

Aroma: Frutos tropicais

Sabor: Frutos tropicais, macio, elegante com final prolongado e apelativo.

OPINIÃO DO ENÓLOGO – Rui Cunha

Côr palha com reflexos cítricos. Aroma com boa intensidade e complexidade, onde sobressaem as notas a frutos de árvore e tropicais. Ligeiro toque mineral. Em boca apresenta-se com um ataque ligeiramente cremoso, acidez fresca e boa estrutura.

NOTAS
