

FICHA TÉCNICA



INFORMAÇÃO GERAL

Marca: Soalheiro Primeiras Vinhas

Categoria: Tranquilo

Proprietário: Vinusoalleirus, Lda

Ano de Colheita: 2008

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

Casta: Alvarinho 100%

Teor Alcoólico: 12.9 % vol

Acidez Total: 7 g/L Ácido Tartárico

pH: 3.

Acucar Residual: Seco

Elaboração: Decantação estática e fermentação lenta a temperatura controlada.

Embalagem: 0,75 L

Volume:

NOTAS DE PROVA

Cor: Citrino

Aroma: Frutado

Sabor: Frutado

OPINIÃO DO ENÓLOGO – Luís Cerdeira

Tem aroma elegante e cheio que cresce no copo, tornando-se cada vez mais persistente. O sabor é encorpado, fresco e com grande complexidade gustativa, sendo ideal para acompanhar pratos de peixes gordos e carnes brancas mais condimentadas.

NOTAS
