

FICHA TÉCNICA



INFORMAÇÃO GERAL

Marca: Soalheiro Reserva

Categoria: Tranquilo

Proprietário: Vinusoalleirus, Lda

Ano de Colheita: 2007

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

Casta: Alvarinho 100%

Teor Alcoólico: 13 % vol

Acidez Total: 6.4 g/L Ácido Tartárico

pH: 3.2

Açúcar Residual: Seco

Elaboração: Decantação estática e fermentação em barricas de carvalho

Embalagem: 0,75 L

Volume:

NOTAS DE PROVA

Cor: Citrino

Aroma: Frutado com nuances de fermentação em barrica

Sabor: Frutado e encorpado

OPINIÃO DO ENÓLOGO – Luís Cerdeira

Vinho branco com um equilíbrio e estrutura que revelam o potencial da casta Alvarinho para a fermentação em barrica, sendo ideal para acompanhar pratos de sabores intensos.

NOTAS
