

FICHA TÉCNICA



INFORMAÇÃO GERAL

Marca: Soalheiro

Categoria: Tranquilo

Proprietário: Vinusoalleirus, Lda

Ano de Colheita: 2008

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

Casta: Alvarinho 100%

Teor Alcoólico: 12.5 % vol

Acidez Total: 7.5 g/L Ácido Tartárico

pH: 3.2

Acucar Residual:

Elaboração: Decantação estática e fermentação lenta a temperatura controlada.

Embalagem: 0,75 L

Volume:

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 Cerdeira

Vinho branco com juventude e frescura características dos Alvarinho de Monção e Melgaço. O microclima desta região confere um perfil aromático e gustativo impar, sendo vinhos brancos ideais para acompanhar pratos de mariscos, peixes e carnes brancas.

NOTAS
