

# QUINTA DE CARAPEÇOS ESPADEIRO

Uma altitude média elevada, fazendo com que se verifiquem amplitudes térmicas superiores à média da região, assim como verões quentes aliados aos níveis de pluviosidade verificados na região. O solo caracteriza-se por ter origem granítica, com textura franco argilosa, ácido, pouco profundo, bem drenado e de boa fertilidade.



Amarante - Portugal



Espadeiro



Vindima manual, sendo o transporte da uva efetuado em baldes de 15 kg para a adega. Após a sua recepção esta é esmagada e desengaçada. Fermentação a 16 °C durante 15 dias.



Envelhece 4 meses em tanques de aço inoxidável.

## ANÁLISE SENSORIAL



Cor rosada acentuada.



Aroma frutado.



Na boca, a acidez está presente, mas equilibrada, conferindo a este vinho a frescura típica desta casta. Termina suave e longo.



Temperatura de serviço entre 10°C a 12°C.



Acompanha bem todo o tipo de entradas, saladas, tábua de queijos e todo o tipo de peixe grelhado e carnes vermelhas.

## ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 12%

Açúcar: 10,4 g/l

Acidez Total: 7,3 g/l

PH: 3,23



Acesse o QR CODE  
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA  
**VINHOS do MUNDO**