

QUINTA DE CARAPEÇOS ALVARINHO / TRAJADURA

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



Alvarinho e Trajadura



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 citrina.



Aroma frutado.



Na boca é macio. A acidez moderadamente baixa confere a este vinho excelente textura, bom volume e final de boca cheio e longo.



Temperatura de serviço entre 8°C a 10°C.



Acompanha bem todo o tipo de entradas, saladas, massas, peixe e carnes brancas.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 12%

Acidez Total: 5,3 g/l

Açúcar: 12 g/l

PH: 3,62



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO