

ENCOSTAS DE CAÍZ ALVARINHO

PREÇO UNITÁRIO: 3.62€

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS TECHNICAL SPECIFICATIONS

REGIÃO
REGION

SOLO
SOIL

CASTAS
VARIETIES

ÁLCOOL
ALCOHOL

ACIDEZ TOTAL
TOTAL ACIDITY

ACIDEZ FIXA
FIXED ACIDITY

AÇÚCAR RESIDUAL
RESIDUAL SUGAR

PH

ENÓLOGO
WINEMAKER

CAPACIDADE
CAPACITY

Vinho Verde DOC

Franco-Arenoso
Sandy Loam

100% Alvarinho

12.5%

4.5

António Sousa

750ml



SUGESTÕES SUGGESTIONS

O nosso Alvarinho combina com carnes brancas, marisco e peixe grelhado. Deve ser servido entre 8°C a 10°C.

Our Alvarinho goes well with white meats, seafood and grilled fish. It should be served between 8°C and 10°C.



NOTAS DE PROVA TASTING NOTES

Numa das mais belas paisagens nas margens do rio Tâmega nasceu este vinho unicamente a partir da casta Alvarinho. Aroma atraente, com boa fruta branca, pêra e maçã verde. Excelente mineralidade com bom volume de boca, acidez bem envolvida com final sério e delicado.

From the wonderful landscapes of the Tâmega river shores comes this wine created only from the Alvarinho grape variety. Appealing aroma, with excellent whit fruit scents such as pear or green apple. Wonderful minerality with roundness in he mouth, well evolved acidity and a delicate and strong ending.

