

Produto de Portugal



COUTADA VELHA



CLASSIFICAÇÃO

Vinho Regional Alentejano

COLHEITA

2017

CASTAS

Antão Vaz, Arinto & Alvarinho

TIPO DE SOLO

Argilo-calcários

VITICULTURA

Uvas vindimadas manual e mecanicamente.

VINIFICAÇÃO

- Esmagamento mínimo a baixas temperaturas (2°C) com contacto pelicular na prensa, apenas levemente e só na prensagem.
- Parcialmente fermentado em barricas novas e com estágio de 4 meses em barricas usadas.

ANÁLISE

Teor alcoólico: 13%

Acidez Total: 5,4g/L; pH:3,39

Açúcares Redutores: 1,8 g/L

NOTA DE PROVA

Vinho de perfil de clássico alentejano e a mostrar que o estágio em barrica velha não lhe retirou qualquer frescura. Apresenta-se com uma mineralidade evidente, perfeito na combinação com um prato de peixe grelhado ou pratos de peixe mais condimentados. Às castas Antão Vaz e Arinto, tipicamente alentejanas, junta-se a casta Alvarinho que lhe confere maior frescura e intensidade.

ENÓLOGO

Pedro Pereira Gonçalves

ENÓLOGO ASSISTENTE

Vasco Rosa Santos

GARRAFA 0.75CL | 29 x 9 x 9cm / 1.4kg

CAIXA 6 GRFS | 30 x 27 x 18cm / 8kg

PALLETE | 64 caixas / 4 níveis / 120 x 80 x 147cm / 550kg

EAN GARRAFA | 5602182430337

EAN CAIXA | 15602182430334

CÓDIGO PAUTAL | 22042179 10