

Produto de Portugal



COUTADA VELHA SIGNATURE



CLASSIFICAÇÃO

Vinho Regional Alentejano

COLHEITA

2018

CASTAS

Antão Vaz, Arinto & Viognier

TIPO DE SOLO

Argilo-calcário

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 6 meses em barrica.

ANÁLISE

Teor alcoólico: 13%

Acidez Total: 5,4g/L; pH:3,40

Açúcares Redutores: 1,8 g/L

NOTA DE PROVA

As duas castas, Arinto e Antão Vaz, as castas brancas mais importantes na região, em sintonia com o Viognier, lançam este vinho numa complexidade de aromas e sabores ideais para um vinho que se quer à mesa. A leve maceração, a madeira presente, mas sem se sobrepor, e a acidez viva fazem deste vinho, ideal para estar à mesa com pratos condimentados e estruturados.

ENÓLOGO

Pedro Pereira Gonçalves

ENÓLOGO ASSISTENTE

Vasco Rosa Santos

GARRAFA 0.75CL

| 30 x 8 x 8cm / 1.3kg

CAIXA 6 GRFS

| 30 x 27 x 18cm / 8kg

PALLETE

| 80 caixas / 5 níveis / 120 x 80 x 150cm / 640kg

EAN GARRAFA

| 5602182440336

EAN CAIXA

| 15602182440333

CÓDIGO PAUTAL

| 22042179 10