



Maria Papoila Alvarinho

Vinho Verde

Produtor: Lua Cheia - SAVEN

Enólogo: Francisco Baptista

Castas: Alvarinho.

Ano: 2017

Vinificação: Desengace das uvas. O bago entra na prensa pneumática, saindo o mosto para uma cuba onde repousa 24 horas a uma temperatura entre os 18°-20°C. Fermenta a uma temperatura controlada

Solo: Origem granítica

Clima: Muito húmido

Cor: Amarelo citrino

Aroma: Aroma intenso e complexo

Boca: Na boca é um vinho jovem e vibrante, mas ao mesmo tempo elegante e complexo.

Boca (final): Persistente

Pratos: Combina bem com peixe grelhado, marisco e carnes brancas

Álcool: 12.5%

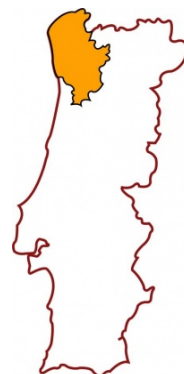
Acidez: 5.9 gr/L

Açúcar Residual: 6.0 gr/L

pH: 3.24

Região: D.O.C. - Vinho Verde

Localizado no noroeste de Portugal, a região Vinhos Verdes oferece um conjunto de formas completamente diferentes de outras zonas vinícolas Portuguesas, o que confere um carácter único aos vinhos.



[Imprimir](#)