



Toucas Alvarinho

Vinho Verde

Produtor: Lua Cheia - SAVEN

Enólogo: Francisco Baptista

Castas: Alvarinho (100%).

Ano: 2016

Vinificação: Desengace, pressão pneumática e maceração a temperaturas controladas. O bago entra numa prensa pneumática, saindo o mosto para uma cuba onde repousa 24 horas a uma temperatura entre os 18° e os 20°C. Fermentação a uma temperatura controlada

Solo: Granítico

Clima: Muito húmido

Cor: Citrina

Aroma: Jovem e pronunciado de manteiga, nozes e mineral

Boca: Na boca é complexo e cheio. Como no nariz, apresenta notas de manteiga, abacaxi e mineral. Refinado e elegante com acidez equilibrada

Boca (final): Final frutado e complexo

Pratos: Combina bem com peixe grelhado, marisco ou carnes

Álcool: 12.5%

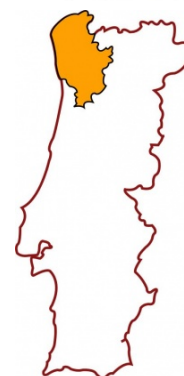
Acidez: 7.0 gr/L

Açúcar Residual: 12.8 gr/L

pH: 3.21

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](#)