



ESPADACINTA COLHEITA BRANCO

DOC DOURO



ORIGEM

Nas vinhas de Freixo de Espada à Cinta são selecionadas e vindimadas as uvas das castas tradicionais da região que seguem depois um rigoroso processo até se obter este vinho de fácil degustação.



PARÂMETROS ANALÍTICO

Álcool	13% alc./vol.
pH	3,39
Acidez total	6,1 g/dm ³



CASTAS

Côdega do Larinho, Rabigato e Viosinho



PROVA

De cor citrina, tem aroma bastante fresco com notas cítricas e minerais. Na boca revela toda a sua frescura com uma acidez equilibrada.



GASTRONOMIA

Deve servir-se fresco acompanhando peixes gordos, bacalhau, mariscos e carnes brancas.



VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

Maceração pré-fermentativa, fermentação a temperatura controlada em cubas inox. Uma parte do lote estagiou por um período curto em barricas de carvalho de grão de terceiro ano.



INFORMAÇÕES

Colheita	2024
Enólogo	Ema Santos
EAN	560 0297 01754 2



Espada Cinta

geral@espadacinta.com +351 966 699 771