



MARIA SAUDADE VERDE BRANCO

<i>tipo/type</i>	<i>branco/white</i>
<i>castas/grapes</i>	<i>loureiro, trajadura e alvarinho</i>
<i>teor de álcool/alcohol</i>	<i>10,50%</i>
<i>região/region</i>	<i>Vinhos Verdes</i>
<i>enólogo/winemaker</i>	<i>Nelson Carvalho e Jorge Sousa Pinto</i>
<i>vinificação/estágio</i>	<i>Presagem suave e decantação a frio de 12 a 36 h a uma temperatura controlada entre 12º-16ºC. Fermentação até 15 dias com controlo de temperatura entre 16º-18ºC. Estágio em cubas de inox com temperatura controlada</i>

NOTA DE PROVA

Aspecto límpido e cor citrina. Aroma frutado com algum fruto tropical. Na boca é macio, seco e frutado, detonando uma boa relação álcool/acidez. Um vinho para ser bebido jovem.

TASTING NOTE

Clean citrine color. Tropical fruit aroma. Soft, dry, fruity on the palate. Good relationship between alcohol and acidity.

IGUARIAS

aperitivos
peixes ligeiros
carnes brancas
saladas

FOOD SUGGESTED

aperitive
grilled fish
white meat
salad

SUGESTÃO DE COPO/GLASS



SUGESTÃO DO SOMMELIER/ SOMMELIER SUGGESTED

Sirva a uma temperatura de 6º a 8ºC
Drinking temperature 6º to 8ºC



Garrafa/Bottle: 0.75 Lt
Caixa/Box: 6
EAN: 5604067199209

