



CASA DE VILA VERDE



Denominação: Vinho Regional Minho, Vinho Branco

Castas: Alvarinho

Viticultura: Densidade de 3.000 Plantas/ha. Solos Argila e Calcário

Vindima: Final de Agosto até meio de Outubro

Vinificação: As uvas Alvarinho fermentaram durante 25 dias em barricas novas de Carvalho francês e húngaro. Posteriormente o vinho ficou em contacto com borras finas durante 8 meses sendo submetido ao processo de "batonnage".

Informação Técnica

Álcool: 12,5% vol.

Acidez Total: 6,8 g/L

pH: 3,14

Cor: Citrina

Nota de Prova: Aromas frescos e minerais combinados com elegantes notas de madeira. Apresenta uma boa estrutura, com a presença de intensas e agradáveis notas de frutas cítricas e uma excelente acidez envolvida em refinadas notas de madeira. Está pronto para consumir mas é também ideal para a guarda 5 anos a partir da data de colheita.

Disponível em: garrafas de 750 ml

Prémios Recentes:

Colheita 2016: Challenge International du Vin 2019 **Ouro**

Colheita 2016: Concurso de Vinhos de Portugal 2019 **Ouro**

Colheita 2016: Gilbert & Gaillard International Challenge 2019 **Ouro**

Colheita 2015: Vinalies Internationales 2017 **Prata**

Colheita 2015: Wine Masters Challenge 2017 **Prata**

Colheita 2015: Citadelles du Vin 2017 **Prata**

Colheita 2015: Austrian Wine Challenge 2017 **Prata**

Colheita 2014: International Wine Challenge 2016 (tranche 1) **Ouro - Minho White Trophy**

