



CASA DAS HORTAS

VINHO VERDE BRANCO

PORTAL DAS HORTAS



ORIGEM

VINHO VERDE BRANCO

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM CONTROLADA – DOC



CASTAS

AVESSO (60%)

ARINTO (40%)



VINIFICAÇÃO

Pressagem de uvas inteiras com ligeira maceração, decantação a frio (10°C) e fermentação a temperatura controlada 12-14 °C. Estágio sobre as borras finas em cuba de inox com batonnage periódico durante 3 meses. Colagem, filtração e estabilização. Enchimento isobárico com adição de 1 bar de dióxido de carbónico a 10°C.



ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Teor alcoólico volúmico: 10,8 % vol.

Acidez total: 6,2 g/L

pH : 3,2

Açúcares redutores: 8 g/L

Sobreprensão: 1,2 Bar a 20°C



NOTA DE PROVA

Vinho com cor citrina definida, aspeto cristalino e ligeira bolha; aromas ricos e intensos, citrinos, tropical e floral doce. Em boca apresenta-se fresco, elegante com acidez crocante e envolvente. Servir frio (10°C).



EMBALAGEM

Capacidade: 750ml

Garrafa: Hortas

Caixa: 30cm x 28cm x 19cm

