

CASA DE OLEIROS

Fichas técnicas do produto

Casa de Oleiros Pedernã | DOC VINHO VERDE | 0,75 L



Ano de colheita 2016

Produtor Manuel Nunes Costa Camizão

País de origem Portugal

Região vitivinícola DOC VINHO VERDE

Casta(s) 100 % Pedernã (Arinto)

Dados analíticos

- **% VOL.** 13,3 % vol.
- **Acidez total** 6,5 g /dm.3.
- **Acidez volátil** 0,34 g /dm.3
- **pH** 3,12

Perfil organoleptico

Vinho obtido a partir de uma cuidada seleção de uvas casta PEDERNÃ (ARINTO) , vinificado 100% em inox, de cor citrina intensa, apresenta nariz limpo e intenso, com aroma a frutos de árvore, com ligeiras notas tropicais. Na boca revela-se equilibrado com final longo e agradável.

Harmonizações gastronómicas

Servir à temperatura de 8°C. como aperitivo ou acompanhando entradas assim como todo o tipo de mariscos ou peixes magros e carnes brancas

Enólogo Jorge Sousa Pinto