

CASA DE OLEIROS

Fichas técnicas do produto

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



Ano de colheita	2022
Produtor	Manuel Nunes Costa Camizão
País de origem	Portugal
Região vitivinícola	DOC VINHO VERDE
Casta(s)	Vinhão
% VOL.	12,0% vol
Acidez Total	8,1 gr/dm ³ .
Acidez Volátil	0,22gr/dm³
pH	3,39
Perfil organoleptico	Vinho monovarietal da casta VINHÃO de aroma jovem, tradicional, com notas de amora. Sabor seco, acídolo mas não em demasia e ligeiramente adstringente.
Harmonizações gastronómicas	Deve servir-se à temperatura de 10°C. Acompanha qualquer tipo de pratos regionais como: Lampreia , Sardinha Assada, Bacalhau na Brasa, Rojões à Minhota, Arroz de Cabidela, Cabrito ou Carne de Porco Assada, Sarrabulhos, etc. contem sulfitos
Enólogo	Jorge Sousa Pinto