

CASA DE OLEIROS

Ficha técnica do produto

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



- **Ano de colheita** 2023
- **Produtor** Casa de Oleiros
- **País de origem** Portugal
- **Região vitivinícola** DOC VINHO VERDE
- **Casta(s)** 100 % Vinhão
- **Dados analíticos**
 - % VOL. 11,6 % vol.
 - Acidez total 7,0 g/dm.3
 - Acidez volátil 0,44 g/dm.3
 - pH 3,15
- **Perfil organoléptico** Após a escolha criteriosa das uvas, segue-se uma vinificação de pisa a pé, em lagar de granito, para enaltecer todo o potencial da casta Vinhão. O Casa de Oleiros Vinhão é um vinho tinto jovem, frutado, de cor vermelho granada. Estruturado, expressando os seus taninos em harmonia com frutos vermelhos. Fim de boca fresco, intenso e persistente.
- **Harmonizações gastronómicas** Revela as suas qualidades ímpares no casamento com gastronomias muito ricas, como pratos da cozinha tradicional portuguesa, como a Sardinha, Lampreia e os Rojões e onde se apreciam carnes como Javali, Veado e Coelho selvagem. Adequado para conhecedores. Beber à temperatura de 10-11°C.
- **Enólogo** Jorge Sousa Pinto

www.casadeoleiros.pt