

# Torre de Menagem Branco 2016

Produzent: Quintas de Melgaço

verantwortliche(r) Önologe(n): Jorge Sousa Pinto

Produktart: Weißwein

Anbaugebiet / Rebsorten / Alc. VE Inhalt Gewicht / VE

Vinho Verde D.O.C. 6 0,75 L 7,5 kg  
Alvarinho, Trajadura

Alc.: 12,0%

## Über den Weinberg

**Bodenbeschaffenheit:** Granit  
**Ø Alter der Rebstöcke:** n/a  
**Ø Ertrag:** n/a

## Analysedaten

Säure: 6,5 g/L RZ: 6,0 g/L TE: - /L SO<sub>2</sub>: -/L

## Vinifizierung

Das Lesegut wird sanft gepresst und 8-12 Stunden unter kontrollierten Temperaturen von 12°C- 16°C umgefüllt . Die Fermentation verläuft unter kontrollierten Temperaturen von 16°C bis 18°C für bis zu 15 Tagen. Der Ausbau findet temperaturkontrolliert für drei Monate in Edelstahltanks statt.

## Verkostungsnotiz

**Farbe:** Aussehen ist klar und zitronenfarben.  
**Nase:** fruchtiges, feines und anhaltendes Aroma mit einem Hauch von tropischen Früchten  
**Gaumen:** weich, harmonisch und unwiderstehlich im Geschmack  
**Passend dazu:** als Aperitif, zu mildem Fisch oder weißem Fleisch, Salaten  
**Trinktemperatur:** 8°C - 10°C

VE=Verpackungseinheit / Gebinde RZ=Restzucker TE=Trockenextrakt SO<sub>2</sub>: Sulfitgehalt

