

Terra Antiga Branco

Produzent: Quintas de Melgaço

verantwortliche(r) Önologe(n): Jorge Sousa Pinto, Virginia Rainho

Produktart: Weißwein

Anbaugebiet / Rebsorten / Alc.	VE	Inhalt	Gewicht / VE	VE / Palette	Gewicht / Palette	Flaschen / Palette
--------------------------------	----	--------	--------------	--------------	-------------------	--------------------

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

Alc.: 10,5%

Über den Weinberg

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

Analysedaten

Säure: 6,00 g/L RZ: 5,9 g/L TE: ---/L SO₂: ---/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 einen Monat in Edelstahltanks statt.

Verkostungsnotiz

Farbe: Aussehen klar , zitronenfarben
Nase: Ananasaromen gefolgt von Zitrusnoten mit tropischen Früchten.
Gaumen: Üppig und köstlich mit guter Frische-Fruchtbalance und einem fabelhaften Abgang
Passend dazu: Fisch, weißes Fleisch, Salate
Trinktemperatur: 8°C - 10°C

VE=Verpackungseinheit / Gebinde RZ=Restzucker TE=Trockenextrakt SO₂: Sulfitgehalt

