

# CASA DE OLEIROS

## Ficha técnica do produto

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



<b>Ano de colheita</b>	2018
<b>Produtor</b>	Manuel Nunes Costa Camizão
<b>País de origem</b>	Portugal
<b>Região vitivinícola</b>	DOC VINHO VERDE
<b>Castas</b>	Vinhão
<b>▪ % VOL.</b>	12,0 % vol.
<b>▪ Acidez Total</b>	8,1 gr./dm.3.
<b>▪ Acidez Volátil</b>	0,22 gr./dm.3
<b>▪ pH</b>	3,39
<b>Perfil organoleptico</b>	Vinho monovarietal da casta VINHÃO, de aroma jovem, tradicional, com notas de amora. Sabor seco, ácido mas não em demasia e ligeiramente adstringente.
<b>Harmonizações gastronómicas</b>	Deve servir-se à temperatura de 10°C. Acompanha qualquer tipo de pratos regionais como: Lampreia , Sardinha Assada, Bacalhau na Brasa, Rojões à Minhota, Cabidelas, Cabrito ou Carne de Porco Assada, Sarrabulhos, etc.
<b>Enólogo</b>	Jorge Sousa Pinto