

CASA DE OLEIROS

Ficha técnica do produto

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



Ano de colheita	2018
Produtor	Manuel Nunes Costa Camizão
País de origem	Portugal
Região vitivinícola	DOC VINHO VERDE
Castas	Vinhão
▪ % VOL.	12,0 % vol.
▪ Acidez Total	8,1 gr./dm.3.
▪ Acidez Volátil	0,22 gr./dm.3
▪ pH	3,39
Perfil organoleptico	Vinho monovarietal da casta VINHÃO, de aroma jovem, tradicional, com notas de amora. Sabor seco, ácido 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, Cabidelas, Cabrito ou Carne de Porco Assada, Sarrabulhos, etc.
Enólogo	Jorge Sousa Pinto