

CAMALEÃO

ALVARINHO & TOURIGA NACIONAL

REGIÃO | Vinhos Verdes

TIPO | Rosé

CASTAS

Alvarinho e Touriga Nacional

O VINHO

Camaleão Alvarinho & Touriga Nacional é o reflexo da nossa paixão e dedicação às castas e à região que lhe dá origem. Com clima fresco e húmido, marcada pelos ventos marítimos do Atlântico e com solos profundos de origem granítica, dá origem a vinhos diretos, frescos e expressivos.

VINIFICAÇÃO

Seleção criteriosa das uvas. Prensagem do cacho inteiro da casta Touriga Nacional a baixa pressão. Decantação estática a frio. Co-fermentação das duas castas a 18 °C em cubas de aço inoxidável.

ESTÁGIO

Estágio sobre borras finas e băttonage.

NOTAS DE PROVA

Cor rosa-claro, com um delicado aroma floral e notas de framboesa. Na boca notas de frutos vermelhos, com acidez crocante e frescura salina exponenciada pela casta Alvarinho.

SERVIR / DESFRUTAR

Versátil, acompanha bem massas, pizza, sushi, pratos de peixe, marisco, saladas e carnes brancas.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12% | **Acidez Total:** 6 g/L | **pH:** 3,3



J. CABRAL ALMEIDA



VINHO VERDE