CAMALEÃO ALVARINHO

REGIÃO | Vinhos Verdes

TIPO | Branco

CASTAS
Alvarinho

O VINHO
Camaleão Alvarinho é o reflexo da nossa paixão e dedicação à casta 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
Uvas colhidas manualmente seguida de prensagem a baixa pressão, com decantação a frio. Fermentação com temperatura controlada a 18 ºC em cubas de inox.

ESTÁGIO
Estágio sobre borras finas com bâtonnage.

NOTAS DE PROVA
Aroma expressivo de citrinos em conjunto com as notas tropicais e minerais típicas da casta. Na boca, é elegante e bem estruturado, com uma acidez vibrante e uma textura fresca e mineral.

SERVIR / DESFRUTAR
Acompanha com comida italiana e chinesa, saladas, peixes grelhados, marisco e sushi.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 12,5% | **Acidez Total:** 5,7 g/L | **pH:** 3,3

J. CABRAL ALMEIDA

VINHO VERDE