

# LEIRA DO CANHOTO

**REGIÃO** | Vinhos Verdes

**TIPO** | Branco

## O VINHO

Elaborado a partir das castas brancas que coabitam na Sub-região de Monção e Melgaço.

## VINIFICAÇÃO

Prensagem suave e decantação a frio de 12 a 36 horas a uma temperatura controlada entre 12°C - 16°C. Fermentação até 15 dias com controlo de temperatura entre 16°C - 18°C.

## ESTÁGIO

Estágio em cubas de inox com temperatura controlada e removimento regular das borras durante 1 mês

## NOTAS DE PROVA

Aspecto límpido e cor citrina. Aroma frutado com algum fruto tropical. Na boca é macio, seco e frutado, denotando uma boa relação álcool/acidez. Um vinho para ser bebido jovem.

## SERVIR / DESFRUTAR

Ideal como aperitivo ou a acompanhar peixes ligeiros, saladas e carnes brancas

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

**Álcool:** 10,5 % | **Acidez Total:** 7,0 g/l ácido Tartárico | **pH:** 3,0 | **Açúcares Totais:** 6 g/l



VINHO VERDE