

# QUINTA DAS BRÔLHAS

**REGIÃO** | Porto e Douro

**TIPO** | Branco

**CASTAS**

Gouveio, Malvasia Fina e Viosinho

**VINIFICAÇÃO**

Após o esmagamento e a prensagem, o mosto sofreu uma decantação estática durante 24 h. A fermentação decorreu em cuba de aço inox, a cerca de 18 ° de temperatura.

**NOTAS DE PROVA**

Cor esverdeada citrino e aspecto brilhante. De aroma delicado, possui agradáveis notas de frutos cítricos e um toque mineral que lhe dá elegância. A boca é dominada pela frescura e leveza devido a uma excelente acidez natural que lhe confere uma persistência elevada. É ideal para acompanhar pratos de peixe, alguns de bacalhau e carne de aves. É igualmente excelente no acompanhamento de aperitivos.

**INFORMAÇÕES TÉCNICAS**

**Álcool:** 12,5% | **Acidez Total:** 6,69 g/L | **pH:** 3,11



QUINTA DAS BRÔLHAS



DOURO