



MADRE DE ÁGUA
GOUVEIA | PORTUGAL
A D E G A

Madre de Água Colheita Tardia 2017

CLASSIFICAÇÃO

DOC DÃO

TIPO

Branco

CASTAS

Gouveio

TIPO DE SOLO

Granítico

COLHEITA

2017

PROVA

Um vinho sofisticado e refrescante com um aroma doce, uma acidez leve e com um final de boca persistente. Apresenta uma excelente acidez, com corpo, notas de malmequer, dando-lhe delicadeza e persistência no paladar, patente da mineralidade de vinhos de altitude, Dão Serrano.

VINIFICAÇÃO

Maceração pré-fermentativa de 4 horas, prensagem suave e direta, decantação natural onde se segue de imediato fermentação lenta com temperatura controlada e estágio em inox.

ANÁLISES

Teor de álcool: 12.7% v/v
Acidez Total: 7,36g/L
pH: 3,42
Açúcares residuais: 69,5g/l

SERVIÇO

Deve ser servido à temperatura de 5 a 7°C, podendo acompanhar sobremesas.

CONSERVAÇÃO

Garrafas deitadas em local arejado e escuro, entre 12 e 13°C e com humidade relativa perto dos 60%.

PRODUZIDO E

ENGARRAFADO POR:

Madre de Água, Lda.
6920-651 Vinho Gouveia

ENÓLOGO

Eng. Paulo Nunes

RÓTULO

