



MADRE DE ÁGUA
GOUVEIA | PORTUGAL
ADEGA

Terras Madre de Água Colheita Branco 2019

CLASSIFICAÇÃO

DOC DÃO

TIPO

Branco

CASTAS

Encruzado, Gouveio e Bical

TIPO DE SOLO

Granítico

COLHEITA

2019

PROVA

A harmonia entre as castas Encruzado, Gouveio e Bical confere a este vinho as características de vinhos carnudos e estruturados que agregam aromas exuberantes imbuídos em notas de flor de sabugueiro, ananás, pêssego. Apresenta-se flexível que permite uma autêntica degustação, favorecida pelo seu perfil frutado, cítrico e acidez vibrante, aliada à sua altitude, Dão Serrano.

VINIFICAÇÃO

Vinificado sem contacto pelicular, prensagem suave com arrefecimento imediato do mosto, fermentação lenta com temperatura controlada de 15°C em cuba de inox.

ANÁLISES

Teor de álcool: 13,5% v/v
Acidez Total: 6,74 g/L
pH: 3,20
Açúcares residuais: 0,3 g/l

SERVIÇO

Deve ser servido à temperatura de 5 a 7°C, podendo acompanhar entradas, saladas, pratos de peixe, carnes brancas e queijos magros.

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.
6920-65I Vinhó Gouveia

ENÓLOGO

Eng. Paulo Nunes

RÓTULO

