

GARRAFAS

75 cl

BAG-IN-BOX

N/D

FICHA TÉCNICA

TERRAS DO PAÇO BRANCO

TIPO DE VINHO

Branco

ANO DE COLHEITA

2013

REGIÃO

Tejo - Portugal

ENTIDADE CERTIFICADORA

CVR Tejo – Comissão Vitiv. Regional do Tejo

DENOMINAÇÃO

Regional Tejo

CASTAS PREDOMINANTES

Fernão Pires

TIPO DE SOLO

Aluviossilos modernos, predominantemente dos campos da margem direita do Rio Tejo.

VINIFICAÇÃO

O mosto é extraído suavemente das uvas segundo tecnologia moderna, seguida de flotação com azoto. Fermentação a temperatura controlada não ultrapassando os 16°C.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

De cor citrina esverdeada, cheio de fruta, de sabor a frutos tropicais e maçã, no conjunto mostra-se elegante, frutado, fresco e persistente.

ÁLCOOL 13% vol.

TEMPERATURA DE SERVIÇO 8° a 10°

TEMPERATURA DE CONSUMO 10° a 12°

GASTRONOMIA

Recomendado como aperitivo e com pratos de peixes grelhados e cozidos, entradas frias, carnes magras e aves, queijos frescos e de meia cura.