



BOTA VELHA

Colheita Branco 2017

<i>tipo/type</i>	<i>Branco/White</i>
<i>castas/grapes</i>	<i>Malvasia Fina, Viosinho, Gouveio, Rabigato, Códega do Larinho e Arinto</i>
<i>teor de álcool/alcohol</i>	<i>13,00%</i>
<i>acidez total/total acidity</i>	<i>5,2 g/dm³</i>
<i>açúcares total/total sugars</i>	<i>0,8 g/dm³</i>
<i>PH/PH</i>	<i>3,40</i>
<i>região/region</i>	<i>Douro</i>
<i>enólogo/winemaker</i>	<i>João Silva e Sousa</i>
<i>vinificação/estágio oenological technique/Stay</i>	<i>Desengace, prensagem bago inteiro em ambiente inerte sem adição de sulfuroso até 0,2 bar, a clarificação foi feita por decantação e por flutuação, fermentação alcoólica conduzida a 18°C, "batonnage" semanal em borras totais até Abril de 2018</i>

NOTA DE PROVA

Citrino de cor, aroma intenso, fruta de polpa amarela, floral. Na boca mostra frescura e equilíbrio. Final longo e persistente

IGUARIAS

Ideal com marisco, peixe grelhado, aves e porco. Numa tarde de verão depois do trabalho, na cozinha para inspirar ou com petiscos.

SUGESTÃO DE COPO/GLASS



TASTING NOTE

Citrine of color, intense aroma, fruit of yellow, floral pulp. In the mouth it shows freshness and balance. Long and persistent ending

FOOD SUGGESTED

Ideal with seafood, grilled fish, poultry and pork. One summer afternoon after work, in the kitchen to inhale or with snacks.

SUGESTÃO DO SOMMELIER/ SOMMELIER SUGGESTED

*Sirva a uma temperatura de 12°C
Drinking temperature 12°C*



Garrafa/Bottle: 0.75 Lt
Caixa/Box: 6
EAN: 5.600.427.700.511

