

Quinta dos Encados 2018

Grande Escolha



Origem

Denominação	Vinho Verde Branco DOC
Origem	Região Demarcada dos Vinhos Verdes Sub-Região do Ave
Área vinha	7,0 ha
Solo	Franco-arenoso, origem granítica
Exposição	Predominância a Sul/Poente



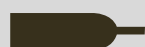
Parâmetros
Analíticos

Álcool	12,0 % vol.
Açúcar	5,0 g/ dm ³
Ac. Total	5,9 g/ dm ³
pH	3,37



Castas

Loureiro	50 %
Arinto 50%	50%



Embalagens

Capacidade	75 cl.
Garrafa	Borgonha PE Cónica
Caixa	33,1 cm (H) x 22,0 cm (C) x 14,7 cm (L)



Prova

Cor	Citrino, com notas limonadas
Aroma	Aroma com suave fruta branca, um toque a floral e notas tropicais e citrinas.
Corpo	Harmonioso com notas limonadas e mineral



Harmonização

Excelente acompanhante de carnes brancas marisco e peixes, pela sua complexidade aromática e equilíbrio é também um excelente vinho para acompanhar pequenas refeições (Tapas), saladas e comida oriental.
Temperatura de serviço: 7-9 °C



Conservar

Posição	Lateral
Temperatura	14°C / 18°C
Luz	Pouca ou Nenhuma

info

Enólogo	António Sousa
Barcode	5600279040292

Quinta dos Encados 2018

Grande Escolha



Origin

Product	Vinho Verde White DOC
Region	Vinhos Verdes Region
	Sub-Region of Ave
Area	7,0 ha
Soil	Franco-sandy, granitic origin
Exposition	Predominance to the south, west



Analytic Control

Alcohol	12,0 % vol.
Sugar	5,0 g/ dm3
Acidity	5,9 g/ dm3
pH	3,37



Varieties

Loureiro	50 %
Arinto 50%	50%



Package

Contents	75 cl.
Bottle	Borgonha PE Cónica
Box	33,1 cm (H) x 22,0 cm (C) x 14,7 cm (L)



Tasting Notes

Colour	Citrus. Whith lemon nuances
Aroma	Aroma with a soft white fruit, a floral touch and tropical citrus notes
Body	Balance, with lemon and mineral notes



Recommended

Excelente to pair with white meat, shellfish and fish, and because of his aromatic complexity and balance it pairs well with snacks, salads and Oriental food
Best temperature to serve: 7-9 °C



Conservation

Position	Lateral
Temperature	14°C / 18°C
Light	None or a few

info

Winemaker	António Sousa
Barcode	5600279040292