

PICOS DO COUTO CHARDONNAY

COLHEITA 2016

Região

Castas

Chardonnay (100%)

Vinificação

Vinificação dá-se a partir da seleção de uvas criadas na Quinta Picos do Couto.

Todas as uvas são vindimadas manualmente, colhidas no momento ideal de maturação, conjugaram-se para dar origem a este vinho de qualidade superior, que estagiou durante 8 meses em barricas de carvalho francês.

ANÁLISE SENSORIAL

Cor

Citrina

Aroma

Bem definido resultante do estágio em madeira, bem como toda a complexidade da casta. Notas de fruta verde, um vinho jovem mas elegante.

Sabor

Elegante, fino, acidez discreta mas presente, conjunto com boa aptidão gastronómica.

Consumir

6/8 °C

Potencial de envelhecimento

2 a 5 Anos

Pratos recomendados

Peixes magros, marisco, saladas e queijos de pasta mole (ex.: queijo da serra).

Prémios

Não foi apresentado a concursos

