

SERRADO COLHEITA BRANCO

COLHEITA 2016

Região

DÃO DOC

Castas

Bical (30%), Encruzado (30%), Malvasia-Fina (25%) e
Cerceal-Branco (15%)

Vinificação

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

Todas as uvas são vindimadas manualmente, colhidas no
momento ideal de maturação, forma suavemente prensadas
e o mosto fermentou em cuba de aço inoxidável à
temperatura de 16°C.

ANÁLISE SENSORIAL

Cor

Amarelo Citrino Pálido

Aroma

Frutados, trazendo à ideia marmelo e frutos citrinos. Tem um
toque vegetal delicado.

Sabor

Cremoso com uma acidez a limonada bem complementada.

Consumir

6/8 °C

Potencial de envelhecimento

1 a 2 Anos

Pratos recomendados

Peixes magros grelhados e saladas.

Prémios

Não foi apresentado a concursos.

