


Marca		Acidentado
Tipo		Branco
País.Região		Portugal / DOC Douro
Ano		2024

Casta	Códega do Larinho, Viosinho e Arinto
Solo	Xistoso

Vinificação

Uvas provenientes da sub-região Cima Corgo, sendo desengaçadas e esmagadas logo na chegada à adega e prensadas de seguida. O mosto é sujeito a refrigeração até 8°C e faz a decantação estática durante 2 dias. Após separação das borras, inicia a fermentação que ocorre durante cerca de 2 semanas a 14-16°C, ficando depois em contacto com as borras finas durante 6 meses. Após o enchimento faz um estágio de 4 meses em garrafa.

Grau	13% vol
ac total	5,40g/L
ph	3,42
E/100ml	324 kJ/ 78 kcal



Notas de Prova

Cor amarelo limão, brilhante.
Aroma mineral e citrino. Na boca a acidez é bem presente, seco e com final de boca médio.

Harmonização

Peixe assado no forno, saladas e carnes brancas.

Capacidade	750ml
Nº Garrafas	7.000
Rolha	Cortiça
	Vegan

