
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 envelhecimento 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
