

# 450 •BRANCO• ARDINA

PT

## ARDINA - BRANCO 2016 VINHO VERDE - D.O.C. | ESCOLHA

### VINIFICAÇÃO:

As uvas seleccionadas são colhidas à mão para caixas de 15 Kg, esmagadas e prensadas num curto espaço de tempo, seguido de um processo de decantação de 48 horas, a fermentação alcoólica decorre durante 2 semanas a 16°C em pequenas cubas inox. Após engarrafamento o vinho estagia 3 meses em garrafa.

**ENOLOGIA:** Winelords

### ANÁLISES QUÍMICAS:

Alcool: 12,5 %

pH: 3,20

Acidez Total: 5,80 g/l (ácido tartárico)

### NOTAS DE PROVA:

Cor citrina. Aroma frutado e elegante. Pleno de harmonia, fresco, com final longo.

### TEMPERATURA DE SERVIÇO:

Para apreciar este vinho em pleno recomenda-se servir a 10°C | 12°C.

### HARMONIZAÇÃO:

Este vinho acompanha na perfeição peixe grelhado, marisco, bivalves e carnes brancas.

EN

## ARDINA - WHITE 2016 VINHO VERDE - D.O.C. | ESCOLHA

### VINIFICATION:

Harvested by hand then sorted into 15kg boxes, these grapes are crushed and pressed shortly after the harvest, followed by a 48-hour decanting process. Fermentation takes 2 weeks at 16°C in small stainless steel tanks. After bottling, the wine ages for 3 months in a bottle.

**WINEMAKERS:** Winelords

### CHEMICAL ANALYSIS:

Alcohol: 12,5 %

pH: 3,20

Total Acidity: 5,80 g/l (tartaric acid)

### TASTING NOTES:

Citrus color. Fruity and elegant aroma. Full of harmony, fresh, with a long finish.

### SERVING TEMPERATURE:

To fully appreciate this wine, serve between 10°C and 12°C.

### HARMONIZATION:

This wine harmonizes perfectly with grilled fish, seafood, bivalve and white meat.