

300

· LOUREIRO ·

ARDINA

PT

ARDINA - BRANCO 2016 VINHO VERDE - D.O.C.

CASTA: Loureiro

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 14°C em pequenas cubas inox. Após engarrafamento o vinho estagia 3 meses em garrafa.

ENOLOGIA: Winelords

ANÁLISES QUÍMICAS:

Alcool: 12,0 %

pH: 3,30

Acidez Total: 4,90 g/l (ácido tartárico)

NOTAS DE PROVA:

Cor Citrina. Aroma elegante com notas florais. Bom volume de boca, aromático com excelente acidez a terminar 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, marisco, saladas e massas.

EN

ARDINA - WHITE 2016 VINHO VERDE - D.O.C.

GRAPE VARIETY: Loureiro

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 14°C in small stainless steel tanks. After bottling, the wine ages for 3 months in a bottle.

WINEMAKERS: Winelords

CHEMICAL ANALYSIS:

Alcohol: 12,0 %

pH: 3,30

Total Acidity: 4,90 g/l (tartaric acid)

TASTING NOTES:

Citrus color. Elegant aroma with floral notes. Volume in the mouth with an excellent acidity and an extensive finish.

SERVING TEMPERATURE:

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

HARMONIZATION:

This wine harmonizes perfectly with grilled fish, seafood, salads and pasta.