

# 150

ALVARINHO

# CASTELO NEGRO

PT

## CASTELO NEGRO - BRANCO 2016 VINHO REGIONAL MINHO

**CASTA:** ALVARINHO

### VINIFICAÇÃO:

As uvas seleccionadas são colhidas à mão para caixas de 15 Kg, esmagadas e maceradas durante 6 horas, de seguida são prensadas suavemente, decantação de 72 horas, a fermentação alcoólica decorre durante 3 semanas a 16°C em pequenas cubas inox. Estágio de 5 meses sobre borras finas. Após engarrafamento o vinho estagia 3 meses em garrafa.

**ENOLOGIA:** Winelords

### ANÁLISES QUÍMICAS:

Alcool: 13,0 %

pH: 3,30

Acidez Total: 5,50 g/l (ácido tartárico)

### NOTAS DE PROVA:

Cor citrina. Aroma subtil e complexo com notas de frutos exóticos. Guloso, elegante, cheio de carácter com final persistente.

### TEMPERATURA DE SERVIÇO:

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

### HARMONIZAÇÃO:

Este vinho acompanha na perfeição peixe grelhado e todo o tipo de carnes.

EN

## CASTELO NEGRO - WHITE 2016 VINHO REGIONAL MINHO

**GRAPE VARIETY:** Alvarinho

### VINIFICATION:

Harvested by hand then sorted into 15kg boxes, these grapes are crushed and pressed shortly after the harvest, followed by a 72-hour decanting process. Fermentation takes 3 weeks at 16°C in small stainless steel tanks and ages sur lees until february. After bottling, the wine ages for 3 months in a bottle.

**WINEMAKERS:** Winelords

### CHEMICAL ANALYSIS:

Alcohol: 13,0 %

pH: 3,30

Total Acidity: 5,50 g/l (tartaric acid)

### TASTING NOTES:

Citrus color. Subtle aroma with complex exotic fruit notes. Full bodied and character, with persistent finish.

### SERVING TEMPERATURE:

To fully appreciate this wine, serve at 12°C.

### HARMONIZATION:

This wine harmonizes perfectly with grilled fish and all types of meat.