



VILANCETE

VINHO VERDE BRANCO

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Região Demarcada dos Vinhos Verdes.

Solo: Natureza granítica.

Método de Cultivo: Sistemas tradicionais e modernos de condução.

Produção Média: 50 hl/ha.

Encepamento: Loureiro (40%), Azal (40%) e Trajadura (20%).

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Colheita de uvas mecânica. Após chegada das uvas à adega procede-se à prensagem. O mosto proveniente das uvas prensadas é arrefecido de forma a decantar estaticamente. Após decantação inicia-se a fermentação com controlo de temperatura, a 16-17°C durante 10-15 dias. No final da fermentação o vinho é trasfegado e separado das borras de fermentação iniciando o estágio sobre as borras finas durante 2 meses.

ENGARRAFAMENTO

Processado em atmosfera inerte com desoxigenação total da garrafa.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 11,5% vol.

Acidez Total: 6,8 g Ac.Tart./l.

Açúcar Residual: 0,9 g/l.

Aspetto Visual: Límpido e cor citrina.

Aspetto Olfativo: Aroma jovem e vibrante, dominado por notas cítricas de limão. Esta combinação aromática confere ao vinho uma frescura e vivacidade únicas, destacando-se pela sua intensidade e complexidade.

Aspetto Gustativo: Intenso, com volume equilibrado pela acidez, apresenta um sabor marcado por frutas cítricas, resultando em um final longo e fresco.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 6 a 8 °C.

Acompanhamento: Ótimo para acompanhamento de peixes, mariscos e aperitivos ligeiros.



Ingredientes e
informação nutricional:



100 ml : E = 282 kJ / 67 kcal

PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (kg)	CUBICAGEM (LxCxA)
Vilancete 750 ml	6	7,4	234 x 158 x 332 mm