

PREMIUM

APEGADAS PREMIUM

Branco



PAÍS

PT

REGIÃO

Douro-Vinhos de Mesa

PRODUTOR

Apegadas - Quinta Velha

TEOR ALCOÓLICO

13,3%

AÇÚCAR

1,5 g/l

ACIDEZ

5,5 g/l

PH

3,22

DEGUSTAÇÃO

Aroma intenso e complexo, que lembra pêssego e maçã, além de frutas tropicais (manga, banana, melão) e frutas cítricas, bem integrado com as notas provenientes da fermentação e estágio em barrica (especiarias). No paladar, tem ataque cremoso, volumoso, em que a acidez confere elegância e um final longo. Excelente aroma de boca.

ELABORAÇÃO

Desengace total seguido de esmagamento. Maceração pelicular. Prensagem suave em prensa pneumática. Decantação. Fermentação, com controle moderado de temperatura em barricas de carvalho francês, com posterior estágio sobre borras finas com batonnage até maio de 2016.

HARMONIZAÇÃO

Acompanha muito bem pratos de peixes gordos grelhados com molhos à base de manteiga ou azeite, pratos de massas com molhos à base de creme de leite e queijos de ovelha de pasta mole. Servir entre 14 a 16 ° C.

QUANDO BEBER

Pronto para beber, pode ser guardado por cinco anos ou mais.

SAFRA 2015

UVAS

Combinação das castas Gouveio, Viozinho, Rabigato e Malvasia Fina

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio.

 Guardar ou Beber.

 Madeira moderada.