

PALATO
DO CÔA

Palato do Côa
Branco 2018

5 BAGOS | 
SOCIEDADE AGRÍCOLA, LDA.



Produtor	5 Bagos Sociedade Agrícola, Lda.
Região	DOURO – Vila Nova de Foz Côa - Muxagata
Castas	Rabigato, Viosinho e Códega do Larinho
Produção	7500 Garrafas
Enólogo	Carlos Magalhães
Álcool	12.5 % vol.
Acidez Total	5.6 gr/lit (Ac. tartárico)
Sugar	< 2 Gr/ lit

Vinificação

Vindima manual em caixas de 18 Kg, uvas conservadas durante 24 horas em camara frigorifica. Prensagem pneumática das uvas desengaçadas, decantação a frio e fermentação a temperaturas controladas.

Prova

Aroma intenso, elegante a frutos tropicais com toque mineral. Na boca é um vinho elegante e fresco, com notas citrinas. Tem um final muito fresco e equilibrado. É um vinho muito gastronómico.

Consumo

Este vinho é ideal como aperitivo ou para acompanhar refeições ligeiras de peixe e marisco, bem como de carnes brancas. Deve ser servido entre os 7-10 ° C.

Evoluirá, calma e progressivamente, nos próximos 2 anos.

