

PALATO

DO CÔA

VINHO BRANCO . WHITE WINE 2024



REGIÃO

DOURO DOC — Vila Nova De Foz Côa, Muxagata

CASTAS

Rabigato, Viosinho, Códega do Larinho

ÁLCOOL

12,5% vol.

PRODUÇÃO

20.000 garrafas 0.75L

ACIDEZ TOTAL

5,0 gr/lit (Ac. tartárico)

ENÓLOGO

Carloto Magalhães e Paulo Schreck

SUGAR

< 2 Gr/lt

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 4 anos.

5 Bagos Sociedade Agrícola, Lda, Guarda | +351 964 246 161 (Carloto Magalhães) | +351 963 084 063 (Paulo Schreck) | geral@palatodocoa.pt | www.palatodocoa.pt | facebook.com/PalatodoCoa | instagram.com/palato_do_coa