

VINHAS DO COA

VINHO BRANCO . WHITE WINE 2024



REGIÃO

DOURO DOC — Vila Nova De Foz Côa, Muxagata

CASTAS

Rabigato, Viosinho

ÁLCOOL

12, % vol.

PRODUÇÃO

13.000 Garrafas

ACIDEZ TOTAL

5,6 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, flotação 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.

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