

# VINHAS DO COA

VINHO BRANCO . WHITE WINE 2018



## REGIÃO

DOURO DOC — Vila Nova De Foz Côa, Muxagata

## CASTAS

Rabigato, Viosinho

## ÁLCOOL

12,5% vol.

## PRODUÇÃO

13.000 Garrafas

## ACIDEX TOTAL

5,95 gr/lt (Ac. tartárico)

## ENÓLOGO

Carloto Magalhães

## SUGAR

< 2 Gr/lt

## VINIFICAÇÃO

Vindima manual em caixas de 18 Kg, uvas conservadas durante 24 horas em camara frigorífica. 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.