

COSTA DO POMBAL BRANCO

Fresco, frutado e suave.



REGIÃO	DOURO
CASTAS/VARIEDADES	Viosinho, Arinto, Rabigato, Gouveio
VITICULTURA	Provenientes das sub-regiões Baixo Corgo e Cima Corgo, estas vinhas estão plantadas em patamares com diversas exposições e altitudes
VINIFICAÇÃO	Desengace total. Ligeiro esmagamento seguido de uma suave prensagem. Defecação estática durante 18 horas. Fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura. Batonnage e estágio sobre borras finas.
ESTÁGIO	No final da fermentação alcoólica o vinho estagiou por um periodo de 6 meses, durante o qual se realizaram batonnages.
CONSUMO	Excelente aperitivo, acompanha muito bem pratos rápidos, saladas, peixe e frutos do mar, massas e risotos, pizzas, bem como diversa cozinha oriental. Deve ser servido a uma temperatura entre os 8° e 10° C. Para ser consumido de imediato ou até aos próximos 3 anos.
CONSERVAÇÃO	O vinho deve ser armazenado num local fresco e seco, ao abrigo da luz e de oscilações de temperatura devendo a garrafa permanecer em posição horizontal. Enquanto produto natural, o Vinho está sujeito a criar depósito com a idade.