



MORGADIO DA ANDORINHA BRANCO

País: Portugal

Região: Vinho Verde

Solo: Granítico e arenoso

Clima: Ameno de influência atlântica

Tipo: Branco Meio - Seco

Denominação: Vinho Verde DOC

Enólogo: José Antas Oliveira

Castas: 50 % Loureiro, 30 % Arinto, 20 % Trajadura

Características Físicas e Químicas

Título Alcoométrico: 9.5 % vol.

Acidez Fixa: 5.8 g/dm³

Acidez Volátil: <0.20 g/dm³

Açúcares Totais: 11 g/dm³

Vinificação

É um Vinho Verde resultado de um lote de diferentes castas de uvas brancas da região. Estas uvas provêm de vinhas, conduzidas em cordão simples, com uma idade média de 15 anos. Recorre-se a uma vinificação cuidadosa, de forma a extrair o máximo potencial qualitativo e preservar os aromas primários. Por fim o vinho é mantido em cubas, para posteriormente ser estabilizado e engarrafado.

Descrição

Apresenta uma cor citrina, aromas a frutos cítricos e florais. É também um vinho macio e harmonioso, com uma ligeira efervescência que o torna num vinho jovem e fresco.

Gastronomia

Excelente para ser consumido sem acompanhamento ou como aperitivo, com saladas, legumes e carnes brancas.

Deve ser consumido a uma temperatura entre os 6 e os 8 °C.



MORGADIO DA
ANDORINHA

PORTUGAL

750 ml

VINHO VERDE DOC

