

## AVR Regional Branco 2018



Tipo: **Branco**

Produtor: **Casa Agrícola AVR, S.A.**

Marca: **AVR**

Certificação:

Castas: **Arinto, Fernão Pires**

Solo: **Areno argilosos e coluviosolos**

### VINIFICAÇÃO

Ligeira maceração pelicular, fermentação de bica aberta, em depósitos de inox, com controlo da

temperatura.

## ANÁLISE SUMÁRIA

Álcool - 13%

Acidez total - 6,89 g/L

pH - 3,38

Acidez volátil - 0,24 g/L

So2 livre - 20 mg/L

So2 total - 107 mg/L

## NOTA DE PROVA

Apresenta-se de cor amarelo citrino, com nuances esverdeadas, aroma a frutos tropicais e cítricos.

Sabor fresco e persistente. Deve ser servido a 8-10°C.

Acompanha bem como aperitivo e com pratos de peixe e mariscos, carnes brancas e saladas.

**CVRTEJO ©**

Todos os direitos reservados

DESENVOLVIDO POR

**BOMSITE**