

Escaravelho Branco 2018



Tipo: **Branco**

Produtor: **Escaravelho Wines, Lda**

Marca: **Escaravelho**

Certificação:

Castas: **Arinto, Chardonnay, Fernão Pires**

Solo:

Aromas florais e cítricos exuberantes. Sabor fresco e citrino, muito delicado, bom volume de boca a equilibrar a acidez.

VINIFICAÇÃO

As uvas são provenientes de vinhas com 5 e 6 anos de idade, foram vindimadas manualmente e mecanicamente. Colheita separada por cada casta. O mosto clarificado fermentou em cubas de inox a temperatura controlada consoante a origem aromática de cada casta. O lote final do vinho é filtrado e estabilizado antes do engarrafamento.

ESPECIFICAÇÕES

Grau: 13% vol.

Acidez Total: 5,45 g/litro

Açúcar Residual: 2,60 g/litro

pH: 3,59

Castas: Arinto, Chardonnay, Fernão Pires e Moscatel.

Estágio: Estagiou durante 6 meses em cubas de aço inoxidável.

HARMONIZAÇÕES

Peixe cozido; Marisco cozido; Bacalhau cozido; Peixe magro grelhado (linguado, robalo, sargo);

Mousse/soufflé de peixe; Mousse/soufflé de marisco; Arroz de peixe; Carnes brancas grelhadas;

Saladas; Tortilhas; Omeletas.

CVRTEJO ©

Todos os direitos reservados

DESENVOLVIDO POR

BOMSITE