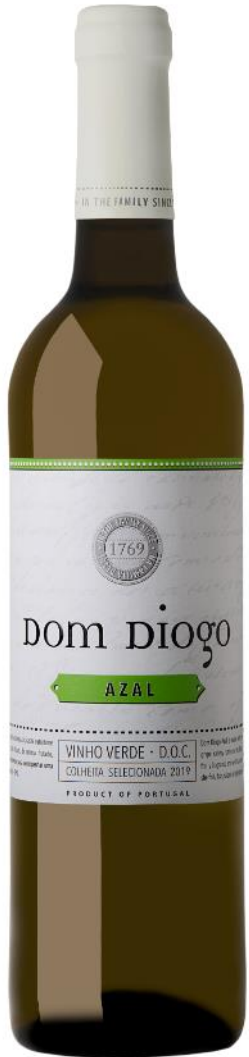


DOM DIOGO - Azal



Denominação: Vinho Verde Branco | DOC

Casta: 100% Azal

Colheita: 2019

Sub-região: Basto

Álcool: 12,0% Vol.

Acidez Total: 7,10 g (ácido tartárico)/l

Açúcar Residual: 11,0 g/l

pH: 3,21

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Este vinho resulta de uma rigorosa seleção das nossas melhores uvas da casta Azal e fruto de uma harmonia perfeita entre as técnicas modernas e a tradição. A vindima é manual feita para pequenas caixas. A vinificação é efetuada pelo método de prensagem das uvas a baixa pressão, seguida de uma fermentação alcoólica em cubas de aço inox, a temperatura controlada. Antes do seu engarrafamento, o vinho é cuidadosamente filtrado e estabilizado pela ação do frio.

NOTAS DE PROVA

É um vinho distinto de cor citrina aberta, de aroma frutado, apelativo e elegante. Apresenta uma acidez equilibrada que se traduz no sabor fresco e suave.

HARMONIZAÇÕES

É um vinho excelente para acompanhar saladas, marisco, peixe ou carnes de aves.

RECOMENDAÇÕES

Deve ser servido a uma temperatura entre os 8°C – 10°C.