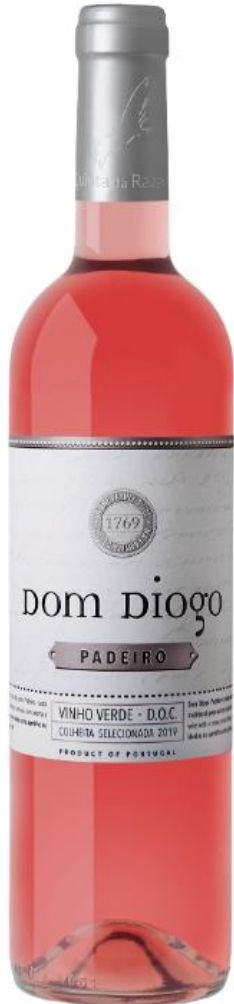


DOM DIOGO – Padeiro



Denominação: Vinho Verde Rosé | DOC

Casta: 100% Padeiro

Colheita: 2019

Sub-região: Basto

Álcool: 12,0% Vol.

Acidez Total: 8,10 g (ácido tartárico)/l

Açúcar Residual: 8,40 g/l

pH: 3,31

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Este vinho resulta de uma rigorosa seleção das nossas melhores uvas da casta Padeiro 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 temperaturas controladas. Antes do seu engarrafamento, o vinho é cuidadosamente filtrado e estabilizado pela ação do frio.

NOTAS DE PROVA

É um vinho de cor rubi, com aroma a frutos silvestres e um sabor crocante e intenso.

HARMONIZAÇÕES

É um vinho ideal para aperitivo ou para acompanhar, saladas, peixe ou marisco, carnes de aves e massas com molho de tomate. Pela sua frescura é particularmente agradável em ambientes descontraídos.

RECOMENDAÇÕES

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