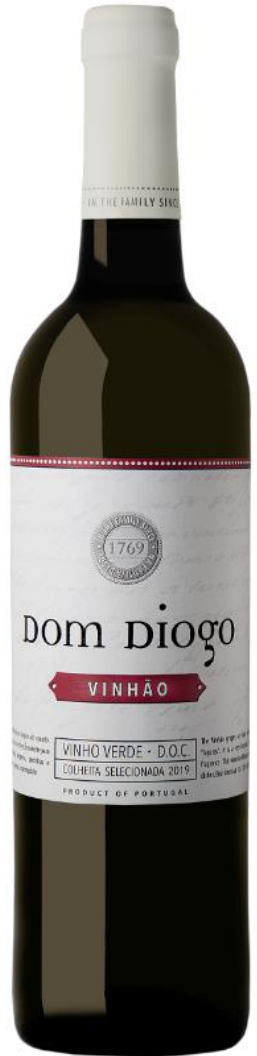


DOM DIOGO – Vinhão



Denominação: Vinho Verde Tinto | DOC

Casta: 100% Vinhão

Colheita: 2019

Sub-região: Basto

Álcool: 12,5% Vol.

Acidez Total: 7,80 g (ácido tartárico)/l

Açúcar Residual: 2,00 g/l

pH: 3,55

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Este vinho resulta de uma rigorosa seleção das nossas melhores uvas da casta Vinhão e fruto de uma harmonia perfeita entre as técnicas modernas e a tradição. A colheita, efetuada só no período da manhã, foi manual feita para pequenas caixas. A vinificação é efetuada pelo método tradicional, com pisa em lagares de granito, onde a fermentação alcoólica decorre, a temperaturas controladas. Este vinho, dado não ser filtrado, está sujeito a criar depósito.

NOTAS DE PROVA

É um vinho de cor retinta, de aroma a frutos silvestres, vinoso, macio e seco.

HARMONIZAÇÕES

É um vinho excelente para acompanhar a gastronomia regional portuguesa, tal como, rojões, papas de sarrabulho, arroz de cabidela, lampreia, sardinhas e refeições de bacalhau. Também é delicioso servido com enguia defumada e porco assado.

RECOMENDAÇÕES

Deve ser servido a uma temperatura entre os de 10°C - 12°C.