



VALE MERCÊ

Nome: PIPA DO CANTO BRANCO

Ano: 2024

Denominação: DOC Vinho verde

Enologia: Ricardo Magalhães

Castas: Arinto, Avesso, Trajadura, Loureiro

Viticultura: Uvas provenientes de Resende em cordão uni e bilateral

Vindima: Vindima manual no mês de setembro

Vinificação: As uvas são desengaçadas e seguem diretamente para a prensa, sendo posteriormente decantado onde se deixa apenas as borras finas para a fermentação. É fermentado a temperatura baixa controlada. Na fase final é feito o melhor blend possível para manter as características pretendidas.

Estágio: Inox com borras finas

Em prova: Notas cítricas de limão e toranja, combinadas com delicadas nuances florais. No paladar, apresenta uma acidez vibrante e bem equilibrada. Sabores de frutas cítricas e de caroço misturam-se harmoniosamente, culminando em um final fresco e elegante.

Na mesa: Vinho refrescante, ideal para uma tarde de verão, embora também acompanhe bem pratos mais gordurosos devido à sua acidez, além de harmonizar com preparações mais leves pela sua elegância. Alcança o seu máximo potencial quando servido entre 7 e 10 °C

Parâmetros analíticos: Álcool: 11,5 % vol.
Acidez total: 6,1 g/L
pH: 3,15
Açúcares residuais: < 1,5 g/L
Valor energético: 265 kJ/100cm³

