



VALE MERCÊ



Nome: Vale Mercê Escolha Branco

Ano: 2024

Denominação: DOC Vinho verde

Enologia: Ricardo Magalhães

Castas: 40% Loureiro, 20% Arinto, 15% Avesso, 15% Trajadura, 10% Alvarinho.

Viticultura: Uvas provenientes de Resende em cordão uni e bilateral

Vindima: Vindima manual no mês de setembro

Vinificação: Para este vinho, foi selecionado apenas o mosto proveniente da primeira prensagem, fermentado sem inoculação de leveduras e sempre a temperatura controlada

Estágio: Inox.

Em prova: Este blend resulta num vinho leve e refrescante, com uma acidez vibrante que o eleva a outro patamar. A combinação das castas proporciona uma complexidade de sabores, com notas cítricas, frutadas e florais que se complementam de forma harmoniosa

Na mesa: Vinho gastronômico de grande versatilidade, o seu equilíbrio de boca e frescura tornam-no perfeito para acompanhar peixes e carnes grelhadas. Alcança o seu máximo potencial a uma temperatura entre 7 e 10 °C

Parâmetros analíticos: Álcool: 12,5 %vol.
Acidez total: 5,9
pH: 3,21
Açúcares residuais: < 1,5 g/dm³
Valor energético: 294 KJ/100cm³

