

Soalheiro Granit 2015

Soalheiro Granit 2015

Publituris
Hotelaria

Soalheiro Granit 2015



Castas: Alvarinho

Região: Vinho Verde

As uvas utilizadas no Vinho são provenientes de vinhas de pequena dimensão plantadas em solo de origem granítica acima dos 150 metros de altitude e localizadas na sub-região de Monção e Melgaço.

Vinificação: As uvas casta Alvarinho colhidas manualmente em caixas de pequena capacidade e transportadas para a adega num curto espaço de tempo. Após a prensagem, o mosto obtido e decantado durante 48 horas, seguindo-se a fermentação em cubas de inox. O engarrafamento efetua-se após a batonage e o estágio nas borras finas.

De cor citrina e aromas pronunciados de pêssigo, manga e citrinos, revela uma frescura e mineralidade distinta.

*Na boca sobressai toda a sua mineralidade. Ligeiramente salino contrastando com algumas notas cítricas, aliando toda a sua acidez num conjunto elegante e destinto, de final fresco e persistente. Harmoniza com mariscos frescos (Ostras, Percebes) Peixes gordos, e Carnes brancas. **h***