



INSPIR'AR

White Wine • Vinho Branco



INSPIR'AR BRANCO ESCOLHA 2022

TERROIR:

A sub-região do Paiva está, a par com a do Lima, numa posição intermédia relativamente às amplitudes térmicas e temperaturas altas de Verão que se verificam na Região. Pelo contrário, já não está no grupo das sub-regiões com maiores índices de precipitação, uma vez que não está tão exposta à influência no mar, está mais no interior e a uma altitude superior. Relativamente aos vinhos brancos, são obtidos a partir das castas Arinto, Loureiro e Trajadura, adaptadas a climas temperados e, por isso, comuns a quase toda a Região dos Vinhos Verdes, mas aqui com uma aliada que é o Avesso, casta mais característica das sub-regiões interiores.

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Seleção cuidada das melhores uvas da casta Avesso. Desengace e maceração durante 24 horas. Prensagem e decantação é efetuada a frio. A fermentação é realizada a temperaturas controladas (14°C). Conservação sobre borras finas e com agitação durante três meses em cubas de inox.

NOTAS DE PROVA

Citrino na cor, com aroma de fruto fresco à mistura com ligeiro floral. Na boca é fresco e muito equilibrado com final suave e muito agradável.

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO

Ideal para acompanhamento de refeições de peixe, marisco e sushi, bem como alguns pratos de carne, não muito condimentadas.

REGIÃO: Paiva, Viho Verde DOC

CASTA: Avesso, Arinto, Loureiro e Trajadura

SOLOS: Franco Arenoso, origem Granítica

EXPOSIÇÃO SOLAR: N/S/E/O

PRODUTOR: Albino Gonçalves Sales

ENÓLOGO: Jorge Sousa Pinto, Engº.

GARRAFA: Bordalesa Prestígio

CAPACIDADE: 0.75 l

CAIXA: 6 UNIDADES - LATERAL

TEMPERATURA DE SERVIÇO: Entre 8 e 10º

ÁLCOOL - 12% Vol.

ACIDEZ TOTAL: 6,8 G/dm³

AÇUCAR: 5,2 G/dm³

PH - 3,12