

Aromas do Côa

Branco 2023

Denominação: Douro Doc.

Origem: Sebadelhe, Vila Nova de Foz Côa.

Área: 21 hectares.

Solo: Xistoso.

CASTAS

Rabigato, viosinho e códega do larinho.

VINIFICAÇÃO

Uvas vindimadas à mão para pequenas caixas, no ponto ideal de maturação. Com suave desengace e esmagamento. Fermentação realizada em cuba de inox, com controlo de temperatura.

NOTAS DE PROVA

Cor: Amarelo citrino de média intensidade.

Aroma: Notas cítricas frescas, fruta do pomar, toque mineral e ligeiri floral.

Boca: Um vinho fresco, textura fina, que marca pela sua acidez firme e refrescante. Final equilibrado.

HARMONIZAÇÃO

Pratos leves de marisco, peixes e carnes brancas.

Massas e saladas.

Queijos e enchidos.

Sobremesas.

INFORMAÇÃO ADICIONAL

- Teor alcoólico - 12.5 °
- Deve ser servido à temperatura de 8 - 12.º
- Caixas de 6 garrafas, deitadas.



☎ 969782005
✉ quinta.africana@gmail.com