

Aromas do Côa

Branco Ed. Limitada 2024

Denominação: Douro Doc.

Origem: Sebadelhe, Vila Nova de Foz Côa.

Área: 21 hectares.

Solo: Xistoso.

CASTAS

90% Verdelho, 10% Rabigato.

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 cítrico e brilhante.

Aroma: Notas de fruta tropical e de pomar (madura) e um toque mineral.

Boca: Um vinho fresco, textura suave, entrada fresca e acidez média. Final seco e com uma boa persistência.

HARMONIZAÇÃO

Pratos leves de marisco, peixes e carnes brancas.

Massas e saladas.

Queijos e enchidos.

Aperitivos.

Sobremesas.

INFORMAÇÃO ADICIONAL

- Teor alcoólico - 13.5 °
- Uma edição limitada, com garrafas numeradas.
- Deve ser servido à temperatura de 8 - 12.°
- Caixas de 6 garrafas, deitadas.



☎ 969782005
✉ quinta.africana@gmail.com