



VINHO VERDE PALHETE

PORTAL DAS HORTAS

PALHETE TOURIGA NACIONAL 2017



ORIGEM

Vinho Verde Palhete
Denominação de Origem Controlada – DOC



CASTAS

Touriga Nacional (95%)
Aveso (5%)



VINIFICAÇÃO

Prensagem suave, efetuada pelo método de “bica aberta” das duas castas em conjunto a baixas pressões. Decantação a frio (10°C) e fermentação a baixas temperaturas (12-14°C). Estágio sobre borras finas em cuba de inox com batonnage periódica durante 3 meses. Estabilização e filtração. Estágio suplementar em garrafa.



ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Teor alcoólico volúmico: 13,6 % vol.
Acidez total: 5,0 g/L
pH : 3,44
Açúcares redutores: <1,5 g/L



NOTA DE PROVA

Vinho de cor rosado elegante (palhete), com o envelhecimento poderá atingir o salmão. Apresenta aromas intensos e cativantes, predominando os frutos vermelhos mas também algum tropical. Um bom ataque de acidez, boca seca, muito elegante e bem estruturada, apresentando um bom corpo. Este é um vinho muito gastronómico. Melhor apreciado entre os 8-10°C.



ENOLOGIA

Lídia Silva



EMBALAGEM

Capacidade: 750ml
Garrafa: Reno
Caixa: 15cm x 22cm x 36cm