

COSTA SW BRANCO

País Portugal
Região Península de Setúbal
Clima Atlântico
Solo Arenoso

Colheita 2016
Produtor Resigon
Enólogo Luis Simões

Castas
Arinto, Fernão Pires
e Sauvignon Blanc

Enologia
Vinho produzido com uvas colhidas e seleccionadas manualmente, indo de imediato para a adega onde foram prensadas suavemente de forma a preservar todos os aromas varietais. A fermentação alcoólica foi efectuada em cuba de inox com temperatura controlada entre 12°C a 15°C, de forma a preservar toda a elegância e características aromáticas.

Características Físico/Químicas
Teor alcoólico: 12,5% (v/v)
Acidez Volátil: 0,31 g/L
Acidez Total: 6,8 g/L
pH: 3,1

Nota de Prova
De aspecto límpido e brilhante, apresenta uma cor amarelo cítrico com uma bela tonalidade esverdeada. No nariz oferece uma saborosa combinação de aromas florais, citrinos. No palato o vinho surge de forma muito macia e atraente, revelando aromas frescos balanceados com uma refrescante e equilibrada acidez combinada com uma elegante doçura melosa. Final aromático longo e persistente.

Sugestão de Consumo
Óptima combinação com vários pratos de peixe.

