

COND'NADOS ESCOLHA

FICHA DE PRODUTO / PRODUCT SHEET

Castas:	70% Avesso, 30% Arinto	Varietals:	70% Avesso, 30% Arinto
Região:	Vinho Verde DOC	Region:	Vinho Verde DOC
Colheita	2023	Harvest:	2023
Notas de prova:	Fruta intensa, seco, longo	Tasting notes:	Intense fruit, textured, long
Harmonização:	Marisco, saladas, peixe gordos, carnes brancas	Pairing:	Seafood, salads, fat fishes, white meat
Vinificação:	Fermentação, das castas separadamente durante 21 dias a temperatura controlada entre 15 - 16 graus .	Vinification:	Fermentation of the varieties separately for 21 days at a controlled temperature between 16-17°C
Análises	Alcool - 13% Acidez Total- 6 g/l Açúcar residual – 8,5g/l	Analyses	Alcohol - 13% Total Acidity – 6 g/l Residual sugar – 8,5g/l
Prémios:		Awards:	
Enólogo:	António Sousa	António Sousa	

Lista de ingredientes Incluindo sulfitos e outros alergénios:

- Fermentado de uva, DAP (fosfato de amónio), Sulfuroso, Goma Arábica.

List of ingredients Including sulphites and other allergens:

Grape ferment, DAP (ammonium phosphate), Sulphurous, Arabic gum.