



FICHA TÉCNICA

FORAL DE FELGUEIRAS

Denominação: Vinho Verde DOC

Tipo: Branco

Origens: Portugal

Castas: Alvarinho

Colheita: 2023

Vinificação

Uvas colhidas à mão, desengaçadas e prensadas rapidamente, sem oxidação, em bica aberta. Fermentação controlada a baixa temperatura, em cuba de inox.

Enologia

Equipa de enologia

Notas de Prova

Visual: Amarelo palha límpido e brilhante

Aroma: Frutas tropicais com destaque para notas de maracujá e abacaxi

Paladar: Na boca, o frutado e a doçura equilibram com a típica acidez da casta Alvarinho.

Notas

Harmonização:

Harmoniza com cozinha mediterrânea, especialmente com peixe gordo.

Consumo: Deve ser servido entre 8 e 10°.

Deve ser consumido jovem, até 5 anos após o enchimento (ver lote).

Análises:

Álcool (%Vol.): 12,5%

Acúcar Residual (g/dm³): 11,0

Acidez Total (g/dm³): 6,7

E=309kJ/100ml 74kcal/100ml

Logística

Caixa: 7,5 kgs; 6gfs (230x155x350)

Garrafa: RENO ALTA

Fecho: Cortiça



foral de
FELGUEIRAS

ALVARINHO

VINHO VERDE DOC