



FICHA TÉCNICA

FORAL DE FELGUEIRAS

Denominação: Vinho Verde DOC

Tipo: Branco

Origens: Portugal

Castas: Avesso[40%], Loureiro[40%], Alvarinho[20%]

Colheita: 2024

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 citrino límpido e brilhante

Aroma: Aroma forte e persistente a frutas ácidas, como maçã, kiwi e ananás

Paladar: Na boca, notas persistentes de fruta madura doces como a pêra e a manga

Notas

Harmonização:

Combina com entradas suaves ou mesmo tapas, 'fajitas', mas também cozinha moderna simples.

Consumo: Deve ser servido entre 8 e 10 °.

Deve ser consumido jovem, até 2 anos após o enchimento [ver lote].

Análises:

Álcool [%Vol.]: 11,5%

Acúcar Residual [g/dm3]: 10,5

Acidez Total [g/dm3]: 5,4

E=72kcal/100ml = 297kj/100ml

Logística

Caixa: 7,5 kgs; 6gfs (222x148x320)

Garrafa: BD ELITE 75 CL BVS

Fecho: Rolha Cortiça



foral de
FELGUEIRAS

VINHO VERDE