



# FICHA TÉCNICA

## FORAL DE FELGUEIRAS

**Denominação:** Vinho Verde DOC

**Tipo:** Rosé

**Origens:** Portugal

**Castas:** Espadeiro(60%), Touriga Nacional(40%)

**Colheita:** 2024

### **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:** Cor rosa violeta límpida e brilhante

**Aroma:** Leves notas de frutas vermelhas

**Paladar:** Boca equilibrada com notas de especiarias e flores coloridas

### **Notas**

**Harmonização:** Harmoniza com aperitivos leves, pratos modernos e culinária oriental, como sushi.

**Consumo:** Deve ser servido entre 8 e 10 °.

Deve ser consumido jovem, até 2 anos após o enchimento (ver lote).

### **Análises:**

**Álcool [%Vol.]:** 12%

**Acúcar Residual [g/dm<sup>3</sup>]:** 7,2

**Acidez Total [g/dm<sup>3</sup>]:** 6,7

**E=70 kcal/100ml = 290 kJ/100ml**

### **Logística**

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

**Garrafa:** BD ELITE 75 CL BVS

**Fecho:** Rolha Cortiça



*foral de*  
**FELGUEIRAS**

**VINHO VERDE**