QUINTA DE CARAPEÇOS

エイラ・ドス・モウロス 白

地域：ヴィーニョ・ヴェルデ
ブドウ品種：トラハドゥーラ、アザルとアリント
アルコール度数：11.0% vol.
総有機酸量：5.4g/L酒石酸
pH：3.53
残糖：6.8g/L

味わいコメント：
きれいなレモン色で、若く、滑らかでフルーティな味と、とても心地良い余韻が残ります。
飲み方：飲み頃の温度は6℃から8℃。前菜全般、サラダ、魚料理や肉料理にも合います。
醸造方法：ブドウは手摘みされ15kgずつバスケットで運ばれます。地下貯蔵庫に運び込まれたブドウは圧縮され徐梗されます。16℃に温度管理された中で15日間発酵させます。
熟成期間：ステンレスタンクで4か月。

Rua Oliveira Monteiro, 466 - 4050-440 PORTO - PORTUGAL
Tel +351 226 007 844 • Fax +351 226 007 846 • geral@quintadecarapecos.pt
www.quintadecarapecos.pt