



QUINTA
DE
CARAPEÇOS



EIRA DOS MOUROS branco

Região: Vinho Verde
Denominação: DOC
Sub-Região: Amarante
Casta: Trajadura, Azal e Arinto
Teor Alcoólico: 11,0% vol.
Acidez Total: 5,4 g/L ac. tartárico
pH: 3,53
Açúcar Residual: 6,8 g/L

Notas de Prova: Limpido de cor citrina, jovem, suave, frutado e com um fim bastante agradável.

Consumo: Servir a uma temperatura de 6 °C a 8 °C. Acompanha bem todo o tipo de entradas, saladas, peixe e carne.

Vinificação: Vindima manual, sendo o transporte da uva efectuado em baldes de 15 kg para a adega. Após a sua recepção esta é esmagada e desengaçada. Fermentação a 16 °C durante 15 dias.

Estágio: Em inox durante 4 meses.