

Q

QUINTA DE CARAPEÇOS



ESCOLHA branco

Região: Vinho Verde

Denominação: Regional Minho

Sub-Região: Amarante

Casta: Alvarinho

Teor Alcoólico: 14,0% vol.

Acidez Total: 5,7 g/L ac. tartárico

pH: 3,37

Açúcar Residual: 1,5 g/L

A pensar nos dias menos quentes, este Quinta de Carapeços Escolha alia a frescura inata à região, a uma suavidade excepcional pelo teor alcoólico que possui. As barricas onde estagiou, contribuíram com notas abaunilhadas e frutos secos, complexando este vinho com as notas de fruto de árvore bem amadurecido e algum tropical, resultantes da fermentação cuidada e controlada.

A elaboração deste distinto vinho, na sub-região onde foi produzido, pela paciência na espera da maturação adequada nas uvas utilizadas, bem como pelo cuidado no processo de vinificação utilizado, capacitou-o para satisfazer os consumidores mais exigentes, além de ser a companhia ideal com a gastronomia mais exigente.

Consumo: Servir a uma temperatura de 8 °C a 10 °C.

Vinificação: Desengace parcial da uva seguido de fermentação alcoólica em cubas em inox.

Estágio: 6 meses em barrica de carvalho Francês e inox com bâtonnage semanal.