

# Q

# QUINTA DE CARAPEÇOS



## ALVARINHO TRAJADURA branco

**Região:** Vinho Verde

**Denominação:** Regional Minho

**Sub-Região:** Amarante

**Casta:** Alvarinho e Trajadura

**Teor Alcoólico:** 12,0% vol.

**Acidez Total:** 5,3 g/L ac. tartárico

**pH:** 3,62

**Açúcar Residual:** 7,1 g/L

**Notas de Prova:** Limpido de cor citrina, aroma frutado e macio na boca. A acidez moderadamente baixa confere a este vinho excelente textura, bom volume e final de boca cheio e longo.

**Consumo:** Servir a uma temperatura de 8 °C a 10 °C. Acompanha bem todo o tipo de entradas, saladas, massas, peixe e carnes brancas.

**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.