

VELLUS

Designação

VELLUS ALVARINHO

Ano

2020

Tipo

Vinho Branco

Denominação

DOC Vinho Verde

Castas

Alvarinho

Enólogos

João Gaspar

Prova

Apresenta uma cor citrina aberta com reflexos dourados. É um vinho fresco em que predominam aromas a frutos cítricos, pêssego e maracujá assim como ligeiras notas de manga. É floral, mineral e com uma acidez equilibrada e delicada. Complexo, é dono de um final longo e elegante.

Gastronomia

É ideal para acompanhar uma grande variedade de pratos de peixe e marisco. Sendo um vinho muito versátil na harmonização, é igualmente adequado para acompanhar carnes brancas e diversas refeições da cozinha mediterrânica.

Sugere-se consumir jovem, podendo também ser desfrutado 2-3 após a colheita, altura em que adquire um perfil mais aberto, realçando notas de fruta mais madura.

Servir à temperatura de 10°C -12°C

Origem

Sub-região de Monção e Melgaço em região de solo granítico a 100-300 m de altura.

Vinificação

20 dias em cubas de aço com temperaturas controladas: 14°-16°.

Estágio

Jovem. Em cubas de aço inox

**Álcool**

12,5%

Acidez total

4.5– 7.0 g/dm³

Acidez Volátil

<0.8 g/l

Açúcares totais

4 – 6 g/dm³

Produto: EAN-13 05600795204109

Caixa: ITF-14 15600795204045

www.vinoking.pt | Portugal