

Quinta de SERZEDA

...meu. Reserva Branco 2019

Especificações Técnicas

Tipo de vinho: Branco

Enólogo Responsável: António Leite

Classificação: Regional Duriense

Região: Douro

Castas: 60% Alvarinho/ 40% Chardonnay

Características Sensoriais e Físico/ Químicas

Aspeto: Cristalino

Cor: Citrino definido

Aroma: Ligeiro a maçã verde, intenso em frutas cítricas e de polpa branca.

Sabor: Frutado, fresco, elegante e harmonioso.

Vinificação: Desengace total, maceração peculiar a frio, prensagem suave, fermentação alcoólica a 15º, repousando no final um mês sobre as borras finas.

Maturação: Durante 12 meses em inox e estágio de 3 meses em garrafa.

Teor alcoólico: 13% vol.

pH: 3.11

Acidez total: 7,2g/dm³

Temp.de consumo: 6/8º

Sugestão de consumo: Acompanha bem mariscos condimentados, charcutaria ligeira, carnes brancas grelhadas e queijos maturados.



Quinta de Serzeda
Lugar dos Marinheiros, São Mamede de Riba Tua, Alijó, Portugal

Produtor António Ribeiro +351 936041288
geral@quintadeserzeda.pt
www.quintadeserzeda.pt