

ESPADEIRO

D.O.C. Vinho Verde

encosta do
XISTO
VINHO VERDE · PORTUGAL



ENCOSTA DO XISTO - ESPADEIRO 2012

Classificação: Denominação de Origem Controlada (D.O.C.)

Tipo: Vinho Verde / Espadeiro - Colheita Seleccionada

Designação: Encosta do Xisto Espadeiro 2012

Produtor: Vasco Faria, S.A.

Ácidos Totais: 8,4 g/dm³

pH Final: 3,08

Açúcares Redutores: 2,1 g/dm³

Álcool: 11 % Vol.

Origem das Uvas

Colheita: 2012

Castas: Espadeiro

Vinha: Quinta de Cutiães e Quinta de Freixeiro, Sub-região do Ave

Denominação: Encosta do Xisto

Tipo de Solo: Franco-arenoso de origem granítica

Clima: Mediterrânico, com uma acentuada influência Atlântica

Vindima:

Data: Início de Outubro de 2012

Tipo: Manual

Vinificação:

Fermentação: Em cubas de inox, com temperatura controlada, após decantação estática.

Estágio: Em cubas de inox, sobre borras finas.

Cor: Rosa salmão claro

Aroma: Frutado a framboesa, amoras vermelhas e morangos frescos.

Sabor: Seco, leve, fresco devido à sua boa acidez, citrino, sobressai o frutado intenso a frutos vermelhos muito frescos.

Lançamento: Janeiro de 2013

Temperatura de consumo recomendada: 8/10 °C

Produção: 13.000 garrafas

Engarrafamento: Vasco Faria, S.A.

A melhor companhia.