

PLUMINUS



Dedicado ao bom gosto de quem aprecia vinhos de qualidade. grande vinho branco vinificado em pequenos barris de carvalho. variedade autóctone selecionada de baga branca encontra as doces notas de uma variedade autóctone de origens antigas. Ótimo com entradas saborosas e com pratos de peixe assado e com molho.



NOTAS DE VINHO

PLUMINUS	
Chão:	Calcário a granel, arenoso e pedregoso
Clima:	Mediterrâneo, com invernos temperados, chuvas moderadas e verões quentes e ventilados
Colheita:	A uva é colhida manualmente com 234 g/l de açúcares, na última década de agosto e no início de setembro.
Vinificação:	Desengace e esmagamento leve com fermentação em pequenos caratelli de carvalho francês em temperatura controlada de 15°C utilizando fermentos selecionados e batonnage
Requite:	Durante 6 meses em barris e 4 meses em garrafa
Engarrafamento:	Em atmosfera de nitrogênio; rolha de cortiça natural 49x26
Os dados analíticos:	Teor alcoólico 13,5-14% vol., acidez total 5,5 g/l, açúcares residuais 2,5 g/l
Características organolépticas:	Cor palhete intenso com reflexos dourados, perfumes elegantemente doces, gosto cheio, aromático, suave com agradáveis sensações frutadas
Emparelhamentos:	Pratos suculentos de peixe e carnes brancas, espeto de enguias, queijos meia cura
Temperatura de Serviço:	14°C
Formato:	75 cl