

ALIANÇA VINHO VERDE

2023



DOC VINHOS VERDES



8°C - 10°C



Azal,
Pedernã,
Trajadura,
Loureiro



Franco-arenosos



N/A



75cl



Caixa 6uni.
Peso da Caixa: 7,06 kg
Dimensões 0,235 x 0,151 x 0,322 m
Volume: 0,011 m3



Francisco Antunes

PERFIL

O Verão decorreu com temperaturas bastante altas e com reduzida pluviosidade provocando uma antecipação da data de vindima que, no entanto, garantiu as condições perfeitas para uma vindima de qualidade. Após recepção as uvas são direcionadas sem desengace para a prensa pneumática de onde é recolhido o mosto lágrima que é conservado a baixa temperatura e sem fermentação durante o ano. A fermentação do mosto é efectuada à medida das necessidades, o que nos permite apresentar ao longo do ano, vinho sempre fresco e elegante.

NOTAS DE PROVA

Com cor citrina e reflexos verdes, no nariz o Aliança Vinho Verde apresenta-se muito frutado. Ligeiramente gaseificado, na boca é ligeiramente ácido, o que lhe confere frescura. O final é suavemente adocicado. Ideal para acompanhar com pratos de peixe e marisco e comida asiática.

ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 10,0

ACIDEZ TOTAL (g/l AT): 5,8

PH: 3,05

SO₂: 145

AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 14,0

ALERGÉNIOS: Contém Sulfitos

GASTRONOMIA

O Aliança Vinho Verde é ideal sozinho ou acompanhado de mariscos, carnes brancas, saladas leves ou massas.

Devido à sua frescura, é particularmente agradável em ambientes informais.

PRÉMIOS E DISTINÇÕES

Decanter Asia Wine Awards – Bronze Medal (2017)

HISTÓRIA

A Aliança Vinhos de Portugal sempre teve como principal objectivo, apresentar aos seus consumidores, em todo o mundo, os melhores vinhos das diferentes regiões portuguesas. A aposta na produção de Vinho Verde fala por si mesma. Esta aposta veio complementar o portefólio da empresa e enriquecer a nossa oferta de vinhos exclusivos.

Revisto em 15/01/2024



BACALHÔA

Estrada Nacional 10,
Vila Nogueira de Azeitão
2925-901 Azeitão



ALIANÇA

Rua do Comércio, 444
Apartado 6
3781-908 Sangalhos

bacalhoa.pt

+351 212 198 060 | +351 212 198 066 | info@bacalhoa.pt