

ALIANÇA VINHO VERDE

2021



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 amenas e na vindima não tivemos chuva, o que reuniu 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.

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.

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 24/03/2022



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