

VERSÁTIL BRANCO 2006

Classificação: Regional Alentejano.

Castas: Arinto, Antão Vaz e Roupeiro.

Análise:
Teor Álcool: 12,5%
Acidez Total: 5,7 g/l
pH: 3,3
Açúcares: 1,9 g/l

Vinificação: Fermentação a temperatura controlada 12-14°C.

Cor: Citrina.

Prova: Aroma intenso a frutos tropicais. Com muita frescura, suavidade e com notas aromáticas presentes.

Consumo: Imediato a 10 – 12°C.

Gastronomia: Ideal para beber sem acompanhamento gastronómico, como aperitivo ou a acompanhar saladas frias, marisco, pratos de peixe cozinhado e sushi.

