

II TERROIR 2015



Pais	Portugal
Região	Monção e Douro
Clima	Atlantico e Mediterraneo
Solo	granitico
Castas	Alvarinho, Viosinho, Rabigato e Malvasia Fina
Classificação	Vinho de Mesa
Ano de Colheita	2015
Enologo	Jean-Hugues Gros
Vinificação	Depois de prensado e 48h de decantação a 12°C, o mosto é fermentado em cuba inox com controle de temperatura. 20% do lote do Douro é fermentado em barricas novas de carvalho francês
Engarrafamento	Maior de 2016
Teor Alcoólico	13, % vol /alc
Acidez Total	7 g / l
Açúcar	3,5 g / l
Notas de Prova	Cor brilhante, citrino. Nariz intenso, com notas tropicais, grande frescura do Alvarinho, muito limpo. Depois aparecem as notas do Douro, complexidade e alguma madeira. Na boca apresenta um bom volume, o vinho é concentrado, equilibrado, mineral com um final longo e fresco.
Garrafa	750 ml
Embalagem	Caixa de 6g arrafas 750ml