



IRMÃOS UNIDOS

VINHO BRANCO DE MESA

Castas

Maria Gomes (65%), Bical (35%).

Vinificação

As uvas foram prensadas em prensas pneumáticas. O mosto foi clarificado por sedimentação estática e fermentou durante 10 dias a temperatura controlada em cubas de aço inoxidável. Foi colado e filtrado antes do engarrafamento.

ANÁLISE SENSORIAL

Cor

Amarela palha.

Aroma

Floral, mineral e frutado, percebendo-se notas de pétalas secas de rosa, pêra e pêsego.

Sabor

Ataque fresco e aromático, possuindo boa acidez e persistência gustativa.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Álcool (% vol.):	11,2
pH:	3,15
Extracto seco total (g/l):	21,6
Açúcares totais (g/l):	1,7
SO ₂ Total (mg/l):	105

Consumir

6/7 °C

Potencial de envelhecimento

3 Anos

Pratos recomendados

Peixes, mariscos, carnes magras e queijos.

Prémios

Não foi apresentado a concursos.

