









Martha's D.O.C. Douro Branco Colheita 2019

Tipo		Vinho Branco D.O.C. Douro
Castas		Viosinho, Rabigato, Gouveio
Vinificação e estágio		As uvas são prensadas em prensa pneumática inertizada. A fermentação em cubas inox com controlo de temperatura. Estágio em cubas de inox.
Álcool		12,5%
Notas de Prova		Seleção de lote de vinhos de castas autóctones Portuguesas onde se manifesta a frescura e a expressão da fruta das uvas Durienses. Vinho limpo, brilhante, com uma intensa cor citrina. Aroma fresco e insinuante, com notas florais e de fruta branca, com leves nuances balsâmicas. Excelente mineralidade, acidez crocante, vinho cheio, proporcionando um equilíbrio perfeito e que muito contribui para um final fresco e sedoso.
		
		
Harmonização		Acompanha preferencialmente peixes, mariscos, carnes brancas e saladas. Beber a uma temperatura entre 8º e 10º C.
Informação Técnica		Acidez total: 5.6 g/l pH: 3.32 Acidez volátil: 0.2 g/dm3 Açúcares totais: 0.6 g/dm3
Produtor		Martha's Wines & Spirits info@marthasgroup.com +351 254 828 095

