

Alma de O Mestre

Identificação do Vinho: Alma de Mestre Branco

Ano da Colheita: 2014

Região: Douro – Denominação de Origem Controlada

Castas: Rabigato, Gouveio, Malvasia Fina e Viosinho

Vinificação: Cuba de Inox a temperatura de 15/18°C

Estágio: 5 meses em cuba de inox

Origem das Uvas: Favaios – Cima Corgo

Produção: 1000 garrafas

Notas de Prova: Apresenta um aroma suave de fruta, uma leve nota floral e uma acidez refrescante. Vinho bastante equilibrado com alguma frescura que lhe confere um toque único.

Análise

Teor Alcoólico: 12,5%

Acidez Total: 6,12

(ácido tartárico g/dm³)

Acidez Volátil: 0,24

(ácido acético g/dm³)

Ph: 3,17

Açúcar: 0,8

(g/dm³)

Embalagem

Caixa Cartão:

6 x 750 ml



Sede: Praceta do Cubo nº333, 4570-060 Balazar PVZ

Entrepoto: Rua da Alegria, 4810-657 Abação GMR

www.dcwines.pt Tlm: 961 850 219 info@dcwines.pt