

**TREVO
BRANCO 2019**
DOC VINHO VERDE

VARIEDADES

Loureiro, Trajadura, Arinto

VINDIMA

Tipo corte

Manual/transporte das uvas em caixas.

ENOLOGIA

Fermentação alcoólica

Fermentação em cuba de aço inoxidável a uma temperatura de 12°-14°C.

Estágio

O vinho permanece durante o estágio em cuba inox, de modo a garantir uma maior frescura.

ANÁLISE QUÍMICA

Álcool 10,5% vol

Açúcares redutores 3,80 (g/dm³)

Acidez total 5,90 (g/dm³)(Ác. Tart.)

pH 3,2

ENGARRAFAMENTO

Data/tipo de rolha

Janeiro 2020 com rolha de cortiça natural ou screw-cap.

**INFORMAÇÃO
ALIMENTAR**

Valor calórico

60 cal/100ml

Outras informações

Servir à temperatura de 8° a 10°C.

Sugestão

Deve ser servido como acompanhamento de pratos de peixe, mariscos ou carnes brancas.



INFORMAÇÃO VITÍCOLA

De uma maneira geral, o ano vitícola de 2019 apresentou-se com temperaturas mais frescas e níveis de precipitação mais baixos relativamente ao normal.

No Inverno tivemos temperaturas médias mais baixas, principalmente em Janeiro e níveis de precipitação reduzidos, com excepção de Novembro

O abrolhamento ocorreu em meados de Março e em Abril registamos níveis de precipitação elevados. A floração em finais de Maio, beneficiou das temperaturas médias observadas.

Em Junho e Agosto as temperaturas médias foram mais baixas, e em Agosto tivemos mesmo precipitação.

Durante a vindima manteve-se a tendência de temperaturas mais baixas e menor precipitação, o que prolongou o tempo de afinamento da maturação, levando a uma vindima bastante longa e sem pressão. De facto, foi a nossa vindima mais longa com 50 dias de corte e foi também a nossa 5ª vindima que teve início em Agosto.

A colheita 2019 promete pela frescura dos vinhos brancos e pelo equilíbrio nos tintos.

NOTAS DO ENÓLOGO

Este vinho provém de castas tradicionalmente utilizadas para a região demarcada dos Vinhos Verdes, em particular na Sub-Região do Sousa. Com a qualidade característica esta zona privilegiada, este vinho autêntico e genuíno, distingue-se pela riqueza do seu paladar e aroma. Cor citrina e apelativa, fresco e frutado, com notas de leve ananás, pêssego e leve floral. Boa complexidade aromática em boca, elegante com acidez perfeita que deixa um final bem longo e fresco.

PAULO COUTINHO