



## Altano Branco 2018

Ideal para todos os dias, beber informal em casa com a família ou com os amigos; um grande vinho para relaxar e descontraír. Aromas de ervas e picantes mostrar frutas tropicais; lichia e maracujá, cheios de vigor juvenil. Na boca, exuberantemente fresco e picante, com algumas notas de maçã verde, grande entusiasmo e acidez. Refrescante e estimulante - ele vai ter o seu paladar revelando.

**Região:** Douro

**Tipo:** Vinho Branco

**Graduação:** 13%

**Tamanho:** 750 ml

**Castas:** Malvasia Fina, Viosinho, Moscatel Galego

**Enólogo:** Charles Symington

### MORE INFO

#### Vinificação:

Este vinho branco fresco vem do Vale do Douro no norte de Portugal. É produzido a partir de uvas cultivadas nas vinhas mais frias, mais elevadas, onde maturações uva branca pode ser mais uniforme e homogênea. Os produtores de vinho apontar para uma extracção sabor equilibrada. O resultado é um vinho picante, aromática de frutos tropicais e uma acidez refrescante. Elaborado pela família Symington, produtores do Douro desde o século 19. Uvas provenientes da Quinta da Fonte Branca perto de Lamego, e produtores nas áreas Alijó e Favaio selecionado. Vinificação ocorreu na família Symington ' moderno Quinta s fazer instalação Sol, que é equipado com o estado - da - tecnologia de vinificação art. As uvas foram suavemente esmagadas depois de - resultante, e alguns contacto com as peles seguida, a fim de extrair compostos de aroma desejáveis. A fermentação teve início em cubas de aço inoxidável (capacidade de 20 toneladas) a uma temperatura controlada de 14 - 15 ° C, para a retenção máxima dos aromas primários. 5 meses em cubas de inox com o mínimo de contato com o oxigênio, a fim de reter toda a frescura aromática do vinho.

#### Castas:

Malvasia Fina, Viosinho, Moscatel Galego

#### Notas de prova:

Ideal para todos os dias, beber informal em casa com a família ou com os amigos; um grande vinho para relaxar e descontraír. Aromas de ervas e picantes mostrar frutas tropicais; lichia e maracujá, cheios de vigor juvenil. Na boca, exuberantemente fresco e picante, com algumas notas de maçã verde, grande entusiasmo e acidez. Refrescante e estimulante - ele vai ter o seu paladar revelando.

#### Conselhos de armazenar e servir:

Pronto para consumo imediato. Sirva de preferência entre 10 e 12 ° C.

#### Emparelhamento com comida:

Experimente com peixes grelhados, mariscos, saladas frias.

#### Críticas e prémios: