



SETE MANGAS – VINHO BRANCO

Vinho branco, vinificado a partir de uvas da casta Maria Gomes, colhidas na altura ótima, de forma a preservar a sua acidez e componente aromática.

Após a colheita foi feito o desengace, a que se seguiu um período de maceração de 24-36h em contacto com as massas.

Após arranque da fermentação alcoólica, com leveduras indígenas e sem inoculação, o mosto foi transferido para cubas de inox onde completou a fermentação.

NOTA DE PROVA:

Amarelo com nuances douradas.

Nariz mais austero, mas muito elegante, com nuances cítricas e de fruta de caroço.

Na boca é um vinho bastante mineral, muito untuoso e com um final longo.

Emparelha com pratos com comida de tacho, cebola caramelizada, peixes gordos.

DADOS ANALÍTICOS:

Teor alcoólico – 12,4%

Acidez Total – 5,4gAT/L

Acidez Volátil – 0,53gAA/L

SO₂ Total - 55mg/L

Foram produzidas 330 garrafas

Declaração Nutricional	Por 100 mL
Energia	293kJ 71kcal
Lípidos	0g
dos quais saturados	0g
Hidratos de Carbono	0g
dos quais açúcares	0g
Proteínas	0g
Sal	0g

INGREDIENTES: Uvas, conservante e anti-oxidante (sulfitos)