

# VALE DA PIA BRANCO 2022



**ORIGEM:** Pocinho, sub-região do Douro Superior.

**CASTAS:** Rabigato, Códega do Larinho e Arinto.

**VINDIMA:** Vindima manual.

**VINIFICAÇÃO:** Desengace e leve esmagamento, seguido de choque térmico para 10°C, através do permutador de massas. Prensagem pneumática, seguida de decantação estática a frio, durante 24H. Fermentação em inox com temperatura controlada.

**NOTAS DE PROVA:** Cor cítrica com laivos esverdeados. Aroma a fruta tropical e fruta de polpa branca. Na boca é frutado, fresco e persistente Teor alcoólico (%VOL.): 12,5%.

**ENOLOGIA:** Pedro Branco

**HARMONIZAÇÃO:** Ideal para acompanhar marisco, saladas, massas, pratos de peixe e asiáticos, ou como aperitivo.

**CAPACIDADE:** 75cl.