

VALE DA PIA BRANCO 2023



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.