

AZEVEDO

QUINTA DE AZEVEDO RESERVA VINHO VERDE 2017

TIPO: Tranquilo **CATEGORIA:** Reserva **COR:** Branco **TONALIDADE:** Esverdeado

DESIGNAÇÃO DE ORIGEM: DOC Vinho Verde **REGIÃO:** Vinhos Verdes

PAÍS DE ORIGEM: Portugal **VITICULTURA SUSTENTÁVEL:** Sim

O VINHO

Os domínios de Azevedo datam do Século XI por doação real à família Azevedo. Nas vinhas e adega desta imponente propriedade, cuja misteriosa torre permanece intocada desde o séc. XV, honra-se a história com a criação dos melhores vinhos brancos.

NOTAS DE PROVA

Límpido e brilhante com nuances esverdeadas. Aromaticamente apresenta um perfil de fruta madura onde se destacam os aromas de fruta de polpa amarela como o pêssego e a nectarina. A presença em boca tem cremosidade e notas aromáticas de fruta madura. Acidez viva prolonga a prova num final longo e equilibrado.

ANO VITÍCOLA

Ano caracterizado por baixa pluviosidade e por temperaturas acima da média. Estas condições provocaram um adiamento do ciclo vegetativo. Sendo um ano caracterizado por baixos níveis de humidade, a maturação das uvas deu-se sem pressão de doenças, originando assim fruta com ótimas condições de maturação.

ENÓLOGO: António Braga

CASTAS: 70% Loureiro, 30% Alvarinho

VINIFICAÇÃO

A vinificação ocorre na adega da Quinta de Azevedo, com receção e desengace suave de modo a preservar ao máximo as características das uvas. O encaminhamento do mosto é feito com controlo de temperatura e protegido da oxidação com gases inertes. Prensagem suave em prensa pneumática com alguma maceração pré-fermentativa. Fermentação alcoólica ocorre a temperaturas na ordem dos 16°C-18°C. Cerca de 40% do lote fermentou em contacto com as películas, em maceração.

MATURAÇÃO

Estágio do vinho em cubas de inox com battonage das borras finas durante 3 meses.

GUARDAR

As garrafas devem ser guardadas na horizontal. De perfil fresco e frutado este é um vinho pronto para o consumo imediato, sendo que tem uma perspetiva de envelhecimento positivo de pelo menos 5 anos.

SERVIR

Temperatura de serviço 10°C-12°C.

DEFRUTAR

Vinho de carácter gastronómico devido ao seu perfil de fruta madura e de acidez integrada, numa presença de boca que é cremosa, sendo assim um ótimo acompanhamento para pratos de peixe, mariscos e saladas ricas. O seu perfil fresco torna-o um ótimo acompanhamento de sabores intensos como os que encontramos na gastronomia asiática.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 12% | Acidez Total: 5,6 g/L (ácido tartárico) | Açúcar: 1,3 g/L | pH: 3,2

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Álcool: 9.5g/100mL | Açúcar: 0.1g/100mL | Valor Energético: 71kcal (297 kJ)/100mL | Adequado para Vegans: Não | Adequado para Vegetarianos: Sim | Sem Glúten

PRODUÇÃO INTEGRADA

As uvas utilizadas neste vinho foram produzidas em conformidade com as diretrizes de Produção Integrada de Agricultura Sustentável, tal como definido pela Organização Internacional de Luta Biológica contra Organismos Nocivos (OILB/IOBC): www.iobc-wprs.org/ip_ipm/IOBC_IP_principles.html. O rigoroso cumprimento dessas práticas é certificada por uma organização independente, reconhecida pelo Estado Português.

RESPONSABILIDADE, QUALIDADE E INOVAÇÃO

Uma empresa familiar inovadora, focada na criação e no desenvolvimento de marcas portuguesas de vinho de qualidade superior a nível global, a Sogrape Vinhos é um membro ativo da iniciativa "Vinho com Moderação", e está certificada segundo os mais altos padrões mundiais de qualidade e segurança alimentar.

QR Code



Sogrape Vinhos, S.A.
Rua 5 de Outubro, 4527, 4430-809 Avintes, Portugal
Telf: +351-227 838 104 Fax: +351-227 833 719
v4. 2018-04-26

Email: info@sograpevinhos.com
Website: www.sograpevinhos.com



PORVID



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

