



DESIGVAL

Branco



Ficha Técnica

Notas de Prova

Apresenta-se amarelo claro na cor, no nariz sobressai a juventude e intensidade aromática, com notas de maracujá. Na boca fresco com acidez equilibrada e agradável.

Acerca do Vinho

Ano de Colheita: 2014

Tipo: Branco

Castas: Antão Vaz, Verdelho e Arinto

Álcool: 12,5%

Classificação: Vinho Branco Regional Alentejano

Região: Alentejo

Tipo de solo: Xistoso

Vinificação: em cubas de inox, com desengace total decantação entre 7 a 10° C. A fermentação é controlada a baixas temperaturas, entre os 13° C e os 15° C.

Enólogos: Paolo Nigra / Dinis Gonçalves