

SILK & SPICE BRANCO

PORTUGAL · PORTUGAL

Silk & Spice presta homenagem ao sentido de aventura, conhecimento e coragem dos marinheiros portugueses que exploraram o mundo no século XV e abriram as rotas comerciais da seda e das especiarias entre a Europa e a Ásia. Um vinho destinado a ser descoberto. DISPONÍVEL EM: 750ml



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Branco

PRODUTOR

Sogrape

UVAS

Arinto (35%), Alvarinho (15%) e Bical (50%)

TEOR

ALCOÓLICO

13%

PH

3,3

ACIDEZ
TOTAL

5,5 G/L

SERVIÇO

8 °C a 10 °C

AÇÚCARES

TOTAIS: 9

g/L

HARMONIZAÇÃO

a combinação perfeita para legumes grelhados, massas com molho de natas, sushi e carnes de aves grelhadas.

ENÓLOGO

Diogo Sepúlveda

VINIFICAÇÃO

- ◆ As uvas são provenientes de castas selecionadas da Bairrada e Lisboa (Bucelas).
- ◆ Após o desengace, as uvas foram prensadas suavemente e o mosto clarificado por decantação estática.
- ◆ A etapa seguinte foi a fermentação alcoólica em cubas de inox a temperatura controlada. A fermentação alcoólica ocorreu a temperaturas entre 15°C e 17°C.
- ◆ Após a fermentação alcoólica em depósitos de inox, parte do vinho foi mantido sobre borras finas.

NOTAS DE PROVA

Cor. atraente amarelo citrino com reflexos dourados

Aroma. aromaticamente intenso com notas de pêssego maduro, melão e flores brancas.

Sabor. a boca é envolvente, com acidez marcante, terminando muito longo, equilibrado e agradável.