

FICHA TÉCNICA
CASTELO DO CÔA BRANCO 2015 75 cl

País: *Portugal*

Região: *Douro*

Sub-região: *Douro Superior*

Tipo: *Branco*

Ano de Colheita: *2015*

Denominação: *DOC Douro - Denominação de Origem Controlada*

Castas: *Rabigato, Códega de Larinho e Viosinho*

Solo: *Xistoso*

Produção Total: *60.000 garrafas*

Embalagem: *Caixa de cartão de 6 garrafas modelo Bordalesa Prestige*

Teor Alcoólico: *13,5% vol.*

pH: *3,29*

Acidez Total: *5,2 g/L*

Cor: *Citrina*

Temperatura recomendada: *8°C*

Notas de Prova:

Vinho produzido com uvas seleccionadas provenientes de vinhas novas plantadas em Vila Nova de Foz Côa. Apresenta-se como um vinho branco equilibrado de cor citrina, que surpreende pelo destaque de aromas de frutos tropicais e flores brancas. Destinado a um consumo regular, este vinho acompanha com leveza os pratos de cozinha contemporânea.

Comercialização:

Produzido e engarrafado na adega da Quinta Daniel - Pocinho, Vila Nova de Foz Côa por Miguel Abrantes – Vinhos, Unipessoal, Lda.

Enólogo: *Miguel Abrantes*

