



CAVES DO CASALINHO, S.A.

Caves do Casalinho, S.A.  
Rua do Casalinho, nº6  
4815-703 Vizela (Santo Adrião) - Portugal  
Tel: +351 253481344 Fax: +351 253481344  
E-Mail: geral@casalinho.mail.pt

## FICHA TÉCNICA

# CASALINHO VERDE BRANCO - CANTIL

### **Denominação**

Vinho Verde D.O.C.

### **Tipo**

Branco – Meio Seco

### **Castas**

Arinto, Loureiro, Trajadura, Azal

### **Clima**

Clima fresco e húmido típico do noroeste de Portugal

### **Tipo de solo**

Granítico

### **CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

Límpido, de cor citrina aberta, Aroma fresco e elegante, com notas de frutos citrinos e tropicais. Na boca revela muita frescura, com alguma doçura residual que lhe confere um final de boca suave, agradável e persistente.

### **Vinificação**

Suave esmagamento e desengace total. Prensagem das uvas e eliminação do mosto dos apertos finais. Decantação estática por frio durante 48 horas. Fermentação a temperatura controlada entre 13 e 14°C durante cerca de 15-20 dias em cubas de inox.

### **Parâmetros Analíticos**

Álcool (v/v) – 10,1%  
Acidez Volátil – 0,14 g/L  
Acidez Total – 6,2 g/L  
pH – 3,20  
Açúcar Residual – 8g/L

### **Sugestão de consumo**

Sendo um vinho branco muito versátil gastronomicamente, acompanha preferencialmente pratos de peixe grelhados, carnes brancas, mariscos, queijos ou pastas. Deve ser servido a uma temperatura de 9-12°C em copos adequados.

### **Conservação**

Manter a garrafa deitada em local seco e fresco ao abrigo da luz.

