



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

# VINHO VERDE SANTO ADRIÃO ESCOLHA

### Denominação

Vinho Verde D.O.C. - Escolha

### Tipo

Branco

### Castas

Arinto, Loureiro, Trajadura

### Clima

Clima fresco e húmido típico do noroeste de Portugal

### Tipo de solo

Granítico

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Límpido, de cor citrina aberta, Aroma fresco, com notas de frutos citrinos e tropicais. Na boca revela muita frescura, com e 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) – 10,5%  
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.

