

AVELEDA

ESTABLISHED 1870

AVELEDA VINHO VERDE



Produtor	Aveleda
Região	Vinho Verde
Designação de Origem	DOC
País	Portugal
Ano de Colheita	2013
Castas	Loureiro, Trajadura e Arinto
Solo	Granítico e Arenoso
Produção Média	80hl/ha
Gradação Alcoólica	10% Vol.
Acidez Total (em Ácido Tartárico)	6,8 g/l
Açúcar Residual	15 g/l
Conservação	Até 2 anos após engarrafamento
Enólogo	Manuel Soares
“Wine Consultant”	Denis Dubourdieu

Processo de Vinificação: produzido a partir das principais castas autóctones da Região dos Vinhos Verdes, o Aveleda Vinho Verde reflete na perfeição o carácter da região. As uvas são cuidadosamente prensadas a baixa pressão, seguindo-se a fermentação alcoólica a temperaturas controladas. Antes do seu engarrafamento, o vinho é filtrado e estabilizado pela ação do frio.

Notas de Prova: vinho de cor citrina, jovem e equilibrado, apresenta um aroma suave e delicado, marcado por notas de fruta fresca. Na boca, revela-se fresco e vibrante.

Recomendações: ideal para consumir como aperitivo, com entradas como tostas de ananás com gambas ou com pratos de marisco em molho de limão. Deverá ser consumido bem fresco, a uma temperatura entre os 6 e os 8°C.

ESTÁ DISPONÍVEL NAS SEGUINTE EMBALAGENS

GARRAFAS	UNIDADES POR EMBALAGEM
750 ml	6 e 12 garrafas por caixa de cartão
1,5 L	6 garrafas por caixa de cartão



Tipo de vedante: Rolha de cortiça e cápsula roscada