

BICO

PHENIX

▼

TIPO: Rosé

REGIÃO: Vinho Verde DOC

CASTA: Touriga Nacional e Espadeiro

COLHEITA: 2023

VINIFICAÇÃO:

Uvas colhidas à mão e a uma curta distância da adega. Uvas imediatamente desengaçadas e parcialmente esmagadas.

Ligeira maceração pelicular. Fermentação a baixas temperaturas.

ANÁLISES QUÍMICAS:

Alcool: 11%

Acidez Total: 5,7 g/l

Açúcares Totais: 8 g/l

NOTAS DE PROVA:

ASPETO: Rosado límpido

COR: Rosados leves

AROMA: Frutado e fresco, frutos de baga vermelhos do bosque com predominância para o morango e a framboesa

SABOR: Equilibrado entre o álcool e a acidez, cremoso e macio com final persistente

TEMPERATURA DE SERVIÇO:

8 a 10° C

HARMONIZAÇÃO:

Ideal para acompanhar diversos pratos como por exemplo peixes, carnes de ave grelhadas ou uma salada fresca. É perfeito para um aperitivo de verão. Destaca-se bem numa refeição de sushi.



VINHO
VERDE

