

Ficha Técnica

VERDE DOC

VINHO ALVARINHO DOM SALVADOR

Aspetto límpido com tons de citrino. Dom Salvador Alvarinho combina a estrutura rica típica da casta rainha das variadas castas brancas, com a mineralidade e os aromas cítricos típicos da sub-região. Um vinho branco muito elegante e cativante.

Notas de Degustação

Cor aspeto límpido com tons citrinos. Aroma frutado e floral intenso. Em boca é de textura macio e ligeiramente aveludado, revelando notas mais intensas a casca de ananás e maracujá.

REGIONAL MINHO, PORTUGAL

CASTAS: ALVARINHO

COLHEITA: 2020 / 12%VOL.

SOLOS: GRANITO E XISTO

ACIDEZ TOTAL: 6,5 G/L

VINIFICAÇÃO: FERMENTAÇÃO A
TEMPERATURA CONTROLADA EM CUBAS DE INOX

ENVELHECIMENTO: ESTÁGIO DE 3 MESES

EM CUBA E 3 MESES EM GARRAFA

LONGEVIDADE: PARA CONSUMIR ENTRE 1 A 3 ANOS

Harmonizações



Vieiras braseadas



Arroz de lavagante

Sugestões de Serviço

10° - 12°

Evolui bem
em garrafa

