

TRÊS MARIAS
Since 1956

TRÊS MARIAS CANTIL BRANCO VINHO VERDE D.O.C.

NOTAS DE PROVA

Límpido, de cor citrina aberta, aroma fresco e elegante, notas tropicais e citrinas. Na boca revela frescura, um final suave, agradável e persistente.

VINIFICAÇÃO

Após uma criteriosa selecção das uvas, o mosto é sujeito a um 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°C e 14°C durante cerca de 15-20 dias em cubas de inox.

SUGESTÃO DE CONSUMO

Pratos de peixe grelhados, sushi, carnes brancas, mariscos, pastas ou simplesmente como aperitivo. Deve ser servido a uma temperatura de 9°C-12°C.

CASTAS

Arinto, Loureiro e Trajadura

ENÓLOGO

Nuno Vieira Silva

DETALHES TÉCNICOS

ÁLCOOL 9.5% | ACIDEZ VOLÁTIL 0.14 g/L | ACIDEZ TOTAL 6.2 g/L
AÇÚCAR RESIDUAL 10 g/L | PH 3.2

