QUINTA DE VENTOZELO
DOURO · PORTUGAL

MALVASIA FINA 2015

Produtor | Quinta de Ventozelo Sociedade Agrícola e Comercial SA

Região | Douro

Denominação | DOC Douro

Cor | Branco

Colheita | 2015

Teor alcoólico | 12,5%

Vinificação

Produzido exclusivamente a partir de uvas da casta Malvasia Fina, da Quinta de Ventozelo.
Após vindima manual que decorreu a meio de Agosto, as uvas tiveram algumas horas de maceração pelicular a baixa temperatura, na prensa pneumática.
A fermentação ocorreu em cuba de inox a baixas temperaturas (15-16º), durante 18 dias, de forma a potenciar os aromas fermentativos da casta.

Nota de prova

O Quinta de Ventozelo Malvasia Fina 2015, é um vinho muito mineral, com aromas cítricos e florais que lhe conferem delicadeza no nariz e se revelam na prova.
Vinho com carácter fresco e um final de boca muito agradável.

Consumo

Excelente como aperitivo, a acompanhar pratos de peixe ou carne leves.

Deve ser consumido entre 10º a 12ºC.

Número de garrafas | 6600

Enólogo | José Manuel Sousa Soares

COMPANHIA UNIÃO DOS VINHOS DO PORTO E MADEIRA LDA
Rua José Mariani 390
4400-195 VILA NOVA DE GAIA
PORTUGAL
T. +351 223 746 040
F. +351 223 746 049
gran.cruz.geral@grancruz.pt