



BRUNO RIBEIRO E EUGÉNIO DE SOUSA, LDA.



QUINTA DO FERRO

Marca: QUINTA DO FERRO

Tipo de Vinho: Vinho Verde Branco

Ano Colheita: 2022

Engarrafamento: Abril 2023

Casta: 100% Avesso

Classificação: DOC

Enologia: Eng^o António Sousa

T.A.V.A.: 13,0%

Acidez total: 6,9 g/l

PH: 3,10 g/l

Açúcar total: 1,5 g/l

Vinificação:

As uvas seleccionadas são colhidas à mão para caixas de 12 Kg, esmagadas e prensadas num curto espaço de tempo, seguindo-se um processo de decantação de 72 horas. A fermentação alcoólica decorre durante aproximadamente 2 meses, a 10°C, em pequenas cubas de inox. Estabilização natural com estágio de 5 meses sobre borras finas. Por fim, o vinho estagia 3 meses em garrafa.

Gastronomia:

Servido entre 8/10°C com todos os tipos de carnes, peixes e frutos do mar. Bom com comida asiática, especialmente sushi. Também acompanha carnes ou peixes assados no forno.

Notas de prova:

Cor citrina. Aroma subtil e complexo com notas de frutos exóticos. Guloso, elegante, cheio de carácter com final persistente.

Prémios :

Medalha de Bronze da CVRVV - Concurso 2007
Menção Honrosa da CVRVV - Concurso 2008
Medalha de Prata - Wine Master Challenge 2008
2010
AWC VIENNA AWARD'S 13 Seal of Approval
AWC VIENNA AWARD'S 15 Seal of Approval
Diamante - Premios Vino Y Mujer 2016
Medalha de Prata - Prémios Vinuero 2016
Robert Parker (By the Wine Advocate) Mark Squires – 90 pontos
Vinho do mês "Maio 2017" – por Sarah Ahmed

Embalagem :

Caixa de 6 garrafas | Caixa de 12 garrafas

Email: geral@quintadoferro.pt

Telf: (+351) 254 881 975 Fax: (+351) 254 886 079

Morada: Lugar da Igreja, 271, Gestaçô . 4640-230 Baião, Portugal

www.quintadoferro.pt / www.facebook.com/pages/Quinta-do-Ferro