



BRUNO RIBEIRO E EUGÉNIO DE SOUSA, LDA.



QUINTA DO FERRO

Marca: COROA DO FERRO

Tipo de Vinho: Vinho Verde Branco

Ano Colheita: 2022

Engarrafamento: Abrir 2023

Casta: Avesso | Arinto | Loureiro

Classificação: DOC

Solo: Granítico com baixo teor de matéria orgânica

Enologia: Eng^o António Sousa

T.A.V.A.: 12,0%

Acidez total : 8 g/l

PH: 3.07 g/l

Açúcar total: 7,8 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 48 horas. A fermentação alcoólica decorre durante aproximadamente 1 mês, a 12°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.

Notas de Prova

Cor citrina. Aroma muito delicado com notas cítricas. Equilibrado com acidez viva e bem integrada proporciona um belo final de boca.

Embalagem : Caixa de 6 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