



BRUNO RIBEIRO E EUGÉNIO DE SOUSA, LDA.



## QUINTA DO FERRO

**Marca:** COROA DO FERRO

**Tipo de Vinho:** Vinho Verde Branco

**Ano Colheita:** 2022

**Engarrafamento:** Abril 2023

**Casta:** LOUREIRO

**Classificação:** DOC | Colheita Seleccionada

**Enologia:** Eng<sup>o</sup> António Sousa

**T.A.V.A.:** 12%

**Acidez total :** 5,9 g/l

**PH:** 3.24 g/l

**Açúcar total :** 12 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 de 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 pratos de peixe, vegetarianos ou aperitivos. Bom com comida asiática. Muito bom para um fim de tarde como alternativa a uma cerveja.

**Notas de Prova:**

Cor citrina. Aroma jovem e frutado. Corpo leve e delicioso, perfil moderno e convidativo para beber com prazer.

**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