

LEONÊS



Denominação: *Vinho Verde DOC*

Tipo: *Rose*

Ano: *2020*

Castas: *Espadeiro 50%, Touriga Nacional 50%*

Teor Alcoólico (%vol): *11,5*

Açucar Residual (g/dm³): *8*

Acidez Total (g/dm³): *6,5*

Produtor: *Quinta das Arcas*

Enólogos: *Fernando Machado e Henrique Lopes*

Uvas colhidas à mão e a uma curta distância da adega.

Uvas imediatamente desengaçadas e parcialmente esmagadas.

Ligeira maceração pelicular.

Fermentação a baixas temperaturas.

Aspecto: Rosado límpido com tons rosados leves.

Aroma: Frutado e fresco. Aroma de frutos de baga vermelhos do bosque com predominância para o morango e a framboesa.

Paladar: Muito equilíbrio entre o álcool e a acidez. Cremoso e macio com final persistente.

Este Vinho Verde harmoniza na perfeição com diversos pratos, como por exemplo peixes, carnes de ave grelhadas ou uma salada fresca. É perfeito para um aperitivo de verão.

Destaca-se bem numa refeição de sushi.

Deve ser servido a uma temperatura entre os 8 a 10°C.