



VINHÃO

fragaria

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS TASTING NOTES

De cor intensa, tonalidade granada/violeta profunda, notas aromáticas muito vivas, com fruta intensa, especiarias e algum vegetal.

Reveals the typical extraordinarily deep color characteristic of red Vinho Verde, resulting from the grape variety Vinhão.

Fresh and exotic aromas with jammy red fruit and some spice.

Elegant, although vigorous in the mouth.

Medium body and pleasant finish. A particular red wine.

VINIFICAÇÃO WINEMAKING

Fermentação em lagar, a temperatura controlada entre os 19 e 24°C, seguido de prensagem, decantação, fermentação maloláctica e estabilização por frio.

After achieving the ideal ripeness the grapes are softly destemmed and the fermentation takes place in stainless steel vats, with temperature control.

PARÂMETROS ANALÍTICOS TECHNICAL DETAILS

Álcool Alcohol (v/v) 11,5%. Acidez volátil Volatile acidity 0,49g/L

Acidez total Total acidity 6g/L . pH 3.6

Açúcar residual Residual sugar aprox. <1,5g/L

SUGESTÃO DE CONSUMO FOOD SUGGESTIONS

Pratos fortes de comida tradicional Portuguesa, grelhados, caça ou queijos fortes. Deve ser servido a uma temperatura de 16–17°C, em copos adequados.

Goes well with grilled meat, game or buttery cheeses.

Should be served at 15°–16° C. in proper glasses.

COLHEITA
VINTAGE

2016

DENOMINAÇÃO
APPELLATION OF ORIGIN

VINHO VERDE DOC,
PORTUGAL

TIPO
TYPE OF WINE

TINTO
RED

PRODUTOR
PRODUCER

ADEGA COOPERATIVA
DE VALE DE CAMBRA

CASTAS
GRAPE VARIETIES

VINHÃO

CLIMA
CLIMATE

CLIMA FRESCO E HÚMIDO
MILD CLIMATE

TIPO DE SOLO
SOIL CHARACTERISTICS

GRANÍTICO
MAINLY GRANITIC