





wines of
portugal **P**

VINHO VERDE



PT/EN



Sugestão de Consumo

Food Suggestions

É o vinho ideal como aperitivo ou para acompanhar mariscos, carnes brancas e peixes grelhados. Deve ser servido a uma temperatura entre os 8 e os 10°C.

It is the ideal wine as an appetizer or to accompany seafood, white meat and grilled fish. It should be served at a temperature between 8 and 10°C.

Rotulagem

Labeling

Contém sulfitos.

Produto não aconselhável a grávidas e proibido a menores de 16 anos.

Contains sulphites.

This product is not advisable during pregnancy and it is prohibited to children under 16.

VINHO VERDE MIRUS ARINTO

Castas

Grape Varieties

Arinto (100%)

Nota de prova

Tasting notes

Vinho de cor limão intensa. Muito aromático, com notas claras de raspa de limão e lima. Na boca tem uma frescura sem fim. Uma mineral muito interessante.

Intense lemon-coloured wine. Widely aromatic, holding clear notes of lemon zest and lime. In the mouth, it holds an endless freshness. A very interesting mineral finale.

Vinificação e Estágio

Winemaking and Maturation

Após uma criteriosa seleção de uma das castas mais típicas da região, as uvas foram colhidas bem maduras e vinificadas com recurso à mais moderna tecnologia, desengace total, ligeira prensagem e fermentado com o controlo de temperatura de forma a preservar os aromas típicos da casta.

After a careful selection of one of the most typical grape varieties from the region, the grapes were harvested as well matured and vinified, by using the most modern technology, total berries' separation, subject to lightweight pressing and fermentation, under temperature control, in order to preserve the typical aromas of the grape variety.

Tempo de Guarda

Storage Time

Até 2 Anos

Acondicionar a garrafa na vertical.

To 2 Years

Store the bottle vertically.

Tipo

Variety

Verde

Região

Terroir

Vinho Verde

Sub-região

Sub-Terroir

Cávado

Solo

Soil

Granítico

Xistoso

Granitic

Schistose

Álcool

Alcohol

12 %

pH

3.16

Acidez Total

Total Acidity

6.7 g/L

Açúcar Residual

Residual Sugar

2,5 g/L