





wines of  
portugal

VINHO VERDE



PT/EN



## Sugestão de Consumo

### Food Suggestions

Devido às suas características é um vinho que acompanha bem pratos de peixe bem condimentados, assim como marisco e peixes gordos assados no forno.

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

Due to its characteristics, it is a wine aimed at accompanying well-seasoned fish dishes, as well as seafood and oven-roasted fat 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 BRANCO

### MIRUS TRAJADURA

#### Castas

Grape Varieties

Trajadura (100%)

#### Nota de prova

Tasting notes

Vinho de cor amarelo cítrico. Aroma intenso e elegante, floral e com notas cítricas (limão e lima). De paladar muito expressivo, macio e com uma boa acidez sem perder a frescura característica dos Vinhos Verdes. Tem um final de prova persistente e elegante.

Citrus-yellow coloured wine. Intense and elegant aroma, floral and with citric notes (lemon and lime). Widely expressive taste, soft and with good acidity, without losing the freshness, typical from Vinhos Verdes. It holds a persistent and elegant finale.

#### Vinificação e Estágio

Winemaking and Maturation

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

After a careful selection from one of the best grape varieties in the region, the harvested grapes, well ripened and vinified using the most modern technology, total berries' separation, light pressing and fermentation, under temperature-control, in order to preserve the typical aromas of the grape varieties.

#### Tempo de Guarda

Storage Time

Até 2 Anos

Acondicionar a garrafa na vertical.

To 2 Years

Store the bottle vertically.

#### Tipo

Variety

Verde Branco

#### Região

Terroir

Vinho Verde

#### Sub-região

Sub-Terroir

Cávado

#### Solo

Soil

Granítico

Granitic

#### Álcool

Alcohol

12,5 %

#### pH

3.25

#### Acidez Total

Total Acidity

6 g/L

#### Açúcar Residual

Residual Sugar

6 g/L