



CORAÇÃO OBRA PRIMA

D.O.C. GRANDE ESCOLHA VINHO VERDE



Historia del vino

Estas uvas provienen de viñedos conducidos por cordón simple, con una edad promedio de 15 años. Se extreman los cuidados en los viñedos de modo que se extraiga la mejor calidad potencial de las uvas y se conserven los mejores aromas de estas. Luego de completado el proceso de vinificación el vino se conserva en cubas para posteriormente estabilizarse y embotellarse.

Notas de cata

Presenta un color limón y el aroma presenta una perfecta armonía entre las notas florales de la loureiro y las notas cítricas de la trajadura y la arinto. La presencia de dióxido de carbono, aunque ligera, lo vuelve un vino joven, ligero y refrescante. Este es un vino de características únicas que lo hacen versátil para ajustarse a diferentes momentos de ocio o convivencia social.

Viñedos

Edad: 15 años.

Clima: de influencia atlántica

Suelo: arenoso y granítico.

Cosecha: 27 de septiembre de 2022.

Tipo de colecta: manual.

Región: D.O.C. Vinho verde.

Varietales: 75% loureiro, 12.5% arinto, 12.5% trajadura.

Elaboración

Productor: bodega C. Pte. Barca e Arcos Valdevez, C.R.L.

Enólogo: José Oliveira

Aditivos: sulfitos.

Análisis

Alcohol: 11%

Acidez total: 6.3 g/L.

Acidez volátil: 0,2 g/L.

PH: 3.16

Azúcar residual: 10 g/L.

