



QUINTA DA LEVADA



<https://quintadalevada.pt/>



QUINTA DA LEVADA

Quinta da Levada 2022



ORIGEM

Denominação: Vinho Verde Branco DOC
Origem: Região Demarcada dos Vinhos Verdes
Sub-Região de Amarante
Área Vinha: 2,5 há
Solo: Franco-arenoso, origem granítica
Exposição: Predominância a Sul / Poente



PARÂMETROS ANALÍTICOS

Álcool: 12%
Açúcar: 7,2 g/dm³
Açúcar Total: 5,8 g/dm³
pH: 3,69



CASTAS

Azal: 100%



EMBALAGENS

Capacidade: 75cl.
Garrafa: Bordalesa (500gr)
Caixa: 34,0cm (H) x 23,0cm (C) x 16,0cm (L)



PROVA

Cor: Citrino, com notas limonadas
Aroma: Aroma complexo, fruta citrina, chá verde e notas tropicais
Corpo: Equilibrado, fresco e com um final excelente



SUGESTÕES DE ACOMPANHAMENTO

Acompanha na perfeição pratos de carnes brancas marisco e peixes, é também um excelente vinho para acompanhar pequenas refeições, saladas e comida oriental. Servir a 7 a 9 °C.



CONSERVAR

Posição: Lateral
Temperatura: 14°C / 18°C
Luz: Pouca ou nenhuma

INFORMAÇÕES

Enólogo: António Sousa (antoniosousa@apvv.eu)
Barcode: 5600210503008

<https://quintadalevada.pt/>