



MARIA SAUDADE

VERDE BRANCO

tipo/type	Branco/White
castas/grapes	Loureiro, Trajadura e Alvarinho
teor de álcool/alcohol	10,50%
região/region	Vinhos Verdes
enólogo/winemaker	Élio Barreiros
vinificação/estágio	Presagem suave e decantação a frio de 12 a 36 h a uma temperatura controlada entre 12º-16ºC. Fermentação até 15 dias com controlo de temperatura entre 16º-18ºC. Estágio em cubas de inox com temperatura controlada

NOTA DE PROVA

Aspecto lúmpido e cor citrina. Aroma frutado com algum fruto tropical. Na boca é macio, seco e frutado, detonando uma boa relação alcool/acidez. Um vinho para ser bebido jovem.

TASTING NOTE

Clean citrine color. Tropical fruit aroma. Soft, dry, fruity on the palate. Balanced between alcohol and acidity.

IGUARIAS

aperitivos
peixes ligeiros
carnes brancas
saladas

FOOD SUGGESTED

starters
grilled fish
white meat
salads

SUGESTÃO DE COPO/GLASS



**SUGESTÃO DO SOMMELIER/
SOMMELIER SUGGESTED**

Sirva a uma temperatura de 6º a 8ºC
Drinking temperature 6º to 8ºC



Garrafa/Bottle: 0.75 Lt

Caixa/Box: 6

EAN: 5 604 067 199 209



facebook.com/www.ivin.pt

