

Lagoalva branco 2021

Produtor: Quinta da Lagoalva de Cima

Região: Tejo

País: Portugal

Tipo: Branco

Safra: 2021

Teor Alcoólico: 12 Vol

Corpo: Leve

Belo lançamento da Quinta da Lagoalva de Cima, este vinho branco é leve e fresco, elaborado com diversas castas portuguesas. Mostra uma coloração amarelo-clara e, no aroma, muitas frutas cítricas e tropicais. É um vinho que enche a boca com sua ótima acidez, sendo perfeito como aperitivo ou para acompanhar comidinhas e pratos mais leves.

Quinta da Lagoalva de Cima

UVAS:

Fernão Pires, Arinto e Sauvignon Blanc

VINHEDOS:

Localizados nos melhores terroirs do Tejo.

VINIFICAÇÃO:

A colheita é mecânica durante a noite. As uvas foram prensadas em prensa pneumática. Após 48 horas de decantação, o mosto fermenta em cubas de inox a 16 °C. A vinificação das diferentes castas ocorre separadamente sendo o lote feito posteriormente.

MATURAÇÃO:

Não passa por barrica para manter o frescor.

SUGESTÃO DE GUARDA:

Pronto para consumo

SERVIÇO:

Como aperitivo ou acompanhando saladas, massas, ma

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 09 a 12°C

