



Morgadio da Torre

MORGADIO DA TORRE ALVARINHO BRANCO 2012

TIPO: Tranquilo **CATEGORIA:** Varietal **COR:** Branco **TONALIDADE:** Amarelo citrino

DESIGNAÇÃO DE ORIGEM: DOP Vinho Verde **REGIÃO:** Vinhos Verdes

PAÍS DE ORIGEM: Portugal

O VINHO

Morgadio da Torre é um Alvarinho de qualidade superior, um Vinho Verde branco de excepção que reflecte todo o carácter e potencial da casta Alvarinho, uma das variedades portuguesas mais características e cada vez mais apreciada no mundo.

NOTAS DE PROVA

Morgadio da Torre Alvarinho Branco 2012 apresenta uma cor amarela citrina com tons esverdeados, com um aroma varietal acentuado, onde predominam notas de frutos brancos e cítricos. Na boca revela um ataque fresco e vivo, com uma excelente acidez muito bem envolvida pelo volume que o vinho apresenta. Aroma de boca mineral e cítrico, terminando com grande elegância e persistência.

ANO VITÍCOLA

2012 foi um ano com condições de maturação excelentes, dando origem a uvas muito equilibradas que se apresentavam em excelente estado fitossanitário.

ENÓLOGO: Manuel Vieira

CASTAS: Alvarinho

VINIFICAÇÃO

Morgadio da Torre é elaborado com as técnicas enológicas mais cuidadas, nomeadamente uma protecção do mosto e do vinho das oxidações ao longo de todo o processo, a utilização de prensas pneumáticas de grande suavidade para a separação do mosto das películas, a decantação estática e fermentação a temperaturas controladas.

MATURAÇÃO

Após a fermentação, Morgadio da Torre 2012 estagiou durante cerca de 6 meses em cubas de aço inoxidável a temperaturas baixas, estabilizando naturalmente. O vinho foi engarrafado após filtração.

GUARDAR

A garrafa de Morgadio da Torre Alvarinho 2012 deve ser mantida deitada, em local seco e fresco. É um Vinho Verde branco que evolui positivamente durante 2-3 anos.

SERVIR

Servir frio. Deve ser consumido entre 9°C-11°C.

DEFRUTAR

Morgadio da Torre Alvarinho 2012 é um excelente acompanhamento para pratos de peixe, saladas, carnes brancas e queijos, ou até como aperitivo.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 12,5% | Acidez Total: 6,7 g/l (ácido tartárico) | Açúcar: 3,7 g/l | pH: 3,15

CONSUMO RESPONSÁVEL E QUALIDADE

A Sogrape Vinhos é signatária da iniciativa europeia "Vinho com Moderação", sendo certificada, nas áreas da Qualidade e Segurança alimentar, pelos referenciais mais exigentes a nível mundial.

INOVAÇÃO E SOGRAPE VINHOS

A Sogrape Vinhos é uma empresa de cariz familiar e vocação internacional, focada na produção de vinhos de qualidade, na inovação e no desenvolvimento de marcas portuguesas de nível global.



Portuguese
Wine Producer

AVIN1402806108444

QR Code



Rua 5 de Outubro, 4527, 4430-852 Avintes, Portugal
Telf: +351-227 838 104 Fax: +351-227 833 719

Email: info@sograpevinhos.eu
Website: www.sograpevinhos.eu



Seja responsável. Beba com moderação.



Prova no evento *ViniPortugal - Formação Vinhos de Portugal*, Hotel Bourbon, Curitiba 11/09/2013.