

# AVELEDA

ESTABLISHED 1870

## AVELEDA VINHO VERDE



<b>Produtor</b>	Aveleda
<b>Região</b>	Vinho Verde
<b>País</b>	Portugal
<b>Ano de Colheita</b>	2012
<b>Castas</b>	Loureiro, Trajadura e Arinto
<b>Solo</b>	Granítico e Arenoso
<b>Produção Média</b>	80hl/ha
<b>Gradação Alcoólica</b>	10% Vol.
<b>Acidez Total (em Ácido Tartárico)</b>	6,8 g/l
<b>Açúcar Residual</b>	15 g/l
<b>Conservação</b>	Até 2 anos após engarrafamento
<b>Enólogo</b>	Manuel Soares
<b>"Wine Consultant"</b>	Denis Dubourdieu

**Processo de Vinificação:** produzido a partir das principais castas autóctones da Região dos Vinhos Verdes, o Aveleda Vinho Verde reflete na perfeição o carácter da região. As uvas são cuidadosamente prensadas a baixa pressão, seguindo-se a fermentação alcoólica a temperaturas controladas. Antes do seu engarrafamento, o vinho é filtrado e estabilizado pela ação do frio.

**Notas de Prova:** vinho de cor citrina, jovem e equilibrado, apresenta um aroma suave e delicado, marcado por notas de fruta fresca. Na boca, revela-se fresco e vibrante.

**Recomendações:** ideal para consumir como aperitivo, com entradas como tostas de ananás com gambas ou com pratos de marisco em molho de limão. Deverá ser consumido bem fresco, a uma temperatura entre os 6 e os 8°C.

### ESTÁ DISPONÍVEL NAS SEGUINTE EMBALAGENS

GARRAFAS	UNIDADES POR EMBALAGEM
750 ml	6 e 12 garrafas por caixa de cartão
1,5 L	6 garrafas por caixa de cartão



**Tipo de vedante:** Rolha de cortiça e cápsula roscada

AVELEDA 2013 · [www.aveleda.pt](http://www.aveleda.pt) · [info@aveleda.pt](mailto:info@aveleda.pt)

*Interfood Road Show, Curitiba 19/03/2014.*