



VILA REGIA

VILA REGIA BRANCO 2014

TIPO: Tranquilo **COR:** Branco **TONALIDADE:** Esverdeado
DESIGNAÇÃO DE ORIGEM: DOC Douro **REGIÃO:** Douro
PAÍS DE ORIGEM: Portugal

O VINHO

Vila Regia é um vinho proveniente da região do Douro, ideal para apreciar a qualquer momento e em qualquer refeição. Com uma excelente relação qualidade/preço, a sua gama é composta por um vinho tinto e um branco.

NOTAS DE PROVA

Cor brilhante com nuances citrinas. Aroma de grande intensidade dominado pelos frutos tropicais como o maracujá e ananás, presença de frutos brancos e ligeiramente floral. Na boca tem bom equilíbrio, acidez bem integrada, boa presença dos frutos tropicais e um final elegante.

ENÓLOGO: Luís Sottomayor

CASTAS: 35% Viosinho, 30% Rabigato, 15% Malvasia Fina, 15% Gouveio, 5% Códega

VINIFICAÇÃO

Uvas seleccionadas provenientes das zonas altas da região do Douro. Nestas zonas de elevada altitude são seleccionadas, para este vinho, as uvas com a maturação e acidez desejada. Após suave desengace, as uvas são prensadas sendo o mosto de gota separado dos primeiros apertos. Segue-se uma decantação a baixa temperatura com controlo enológico. Obtida a limpidez necessária segue-se a longa fermentação alcoólica induzida por leveduras seleccionadas controlada entre os 16°C e 18°C. A esta temperatura a fermentação dura cerca de 20 dias. No final os vinhos são armazenados na instalação de Vila Real existindo o cuidado de manter separado os lotes provenientes de cada casta ou vinha.

MATURAÇÃO

Durante o período que medeia a fermentação alcoólica e a execução do lote final os lotes existentes são submetidos a inúmeras provas e análises no sentido de apurar a sua qualidade. O lote final é elaborado após apurada selecção e executado em Avintes onde é submetido ao tratamento de clarificação e estabilização antes do engarrafamento.

GUARDAR

A plena qualidade deste vinho pode ser apreciada 3 meses após o engarrafamento mantendo-se nas melhores condições durante 2 anos desde que conservado na posição horizontal a temperaturas de 10°C a 15°C.

SERVIR

Servir entre 8°C-10°C.

DESEFRUTAR

Vila Regia Branco é ideal para acompanhar refeições ligeiras como carnes brancas, pratos de peixe ou marisco, saladas, ou simplesmente como aperitivo.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 12% | Acidez Total: 4,6 g/l (ácido tartárico) | Açúcar: 2 g/l | pH: 3,26

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.

AVIN9569850205436
QR Code



Rua 5 de Outubro, 4527, 4430-852 Avintes, Portugal
Telf: +351-227 838 104 Fax: +351-227 833 719
v1. 2015-03-10

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



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.



Safra 2014. Jantar no vôo TAP de retorno ao Brasil em 08/11/2015.