

Lavradores de Feitoria Branco 2016

É um vinho de lote, proveniente de uvas das quintas dos diversos produtores da Lavradores de Feitoria. Neste vinho com um perfil jovem, frutado e fresco, pretendeu-se criar uma excelente opção para um consumo imediato e para o dia-a-dia.



Classificação	DOC Douro
Tipo	Branco
Castas	Malvasia Fina Gouveio Síria
Região	Douro
Tipo de Solo	Xisto
Vinhas	Entre 25 a 30 Anos
Vindima	Manual em caixas pequenas
Vinificação	Fermentação em inox
Estágio	100% em inox
Álcool	12,5%
Acidez Total	5,10 g/dm ³
pH	3,36
Notas de Prova	<i>Cor:</i> Citrina limão. <i>Nariz:</i> Bastante frutado, tem uma boa densidade aromática com fruta madura como ameixa e melão, e notas tropicais a banana. <i>Boca:</i> A entrada é fresca, frutada e elegante. Harmonioso, apresenta uma acidez equilibrada, com uma fruta viva e intensa, e alguma mineralidade. Excelente contraste entre frescura e tropicalidade.
Temperatura de Serviço	11°C
Colheitas Anteriores	2003 / 2004 / 2005 / 2006 / 2008 / 2009 / 2010 / 2011 / 2012 / 2013 / 2014 / 2015



lavradores de feitoria

Zona Industrial de Sabrosa, Lote 5 - Paços - 5060 - Sabrosa - Portugal - Tel: 259 937 380 - Fax: 259 937 389
www.lavradoresdefeitoria.pt | Mercado Nacional: Tânia Sousa - 912 986 160 - marketing@lavradoresdefeitoria.pt

Safra 2016. 10º Passeio Adega Alentejana em 17/04/2018. Clube Curitibano.