

<http://m.tras-os-montes-gourmet.com/products/ponte-do-arquinho-branco/>

Vinho Branco/White Wine/ Vin Blanc, Ponte do arquinho branco 0.75l



Safra 2017. Vinhos e Sabores de Portugal, 16/11/2018. Hotel Pestana.

Vinho Branco/White Wine/ Vin Blanc, Ponte do arquinho branco 0.75l

Ponte do Arquinho Blanc, White, Branco

Vinification:

After Destemming, as grapes are crushed gently, the mash is separated films imbalance in pneumatic activities and subject to a static decantation hours during 24, duly protected from oxidation, until it reaches the degree of clarity underproduction. It follows a fermentation in small stainless steel tanks under a controlled temperature of approximately 16° c.

TASTING NOTES:

Looks clear, showing a citrine color. The aroma has fruity notes, something floral. Soft and balanced flavor outdoors, with a pleasant aftertaste.

HOW TO SERVE:

Ideal to accompany salads, fish and seafood slowly, or simply as an appetizer. Should be served slightly chilled, at a temperature of 8-10° c.

Of looks clear, Golden straw color, denotes a presence of tropical fruits aroma, mouth wide and good structure.

Bottles available in: 0. 375l and 0. 75 l.

Vinification:

Après Egrappage, car les raisins sont écrasés délicatement, le moût est déséquilibré films séparés dans les activités pneumatiques et soumis à une heures de décantation statique pendant 24, dûment protégés contre loxydation, jusqu'à ce quil atteigne le degré de sous-production de clarté. Il sensuit une fermentation en petites cuves sous une température contrôlée entre 16° c.

NOTES DE DÉGUSTATION :

Semble clair, en montrant une couleur citrine. Larôme a des notes fruitées, florales quelque chose. Doux et équilibré de saveur à l'extérieur, avec un goût agréable.

COMMENT SERVIR :

Idéal pour accompagner les salades, poissons et fruits de mer lentement, ou tout simplement en apéritif. Doit être servi légèrement frais, à une température de 8-10° c.

De lair clair, couleur paille dorée, dénote une présence darôme de fruits tropicaux, la bouche large et bonne structure.

Disponibile en bouteilles de: 0. 375l et 0. 75 l.

Vinificação:

Após o desengace, as uvas são esmagadas suavemente, o mosto resultante é separado das películas em prensas pneumáticas e sujeito a uma decantação estática durante 24 horas, devidamente protegido da oxidação, até atingir o grau de limpidez desejado. Segue-se a fermentação em pequenas cubas de inox sob uma temperatura controlada de aproximadamente 16° C.

NOTAS DE PROVA:

Aspecto límpido, apresentando uma cor citrina. O aroma apresenta notas frutadas, algo florais. Sabor fresco equilibrado e macio, com um final de boca agradável.

COMO SERVIR:

Ideal para acompanhar saladas, pratos de peixe e mariscos, ou simplesmente como aperitivo. Deve ser servido fresco, a uma temperatura de 8 - 10°C.

De aspecto límpido, cor palha dourada, denota a presença de aroma a frutos tropicais, boca ampla e boa estrutura.

Disponível em garrafas de: 0.375l e 0.75l.

Safra 2017. Vinhos e Sabores de Portugal, 16/11/2018. Hotel Pestana.