

CASAL MENDES BRANCO



VINHO VERDE



8°C - 10°C



Azal, Pedernã, Trajadura, Loureiro



Argilo Calcário



N/A



75cl



Caixa 6uni.
Peso da Caixa: 7,88 kg
Dimensões 0,290 x 0,194 x 0,262 m
Volume: 0,015 m3



Francisco Antunes

PERFIL

O Verão decorreu com temperaturas amenas e na vindima não tivemos chuva, o que reuniu as condições perfeitas para uma vindima de qualidade. Após receção as uvas são direcionadas sem desengace para a prensa pneumática de onde é recolhido o mosto lágrima que após fermentação alcoólica a 16° C, dá origem a este vinho fresco e elegante.

NOTAS DE PROVA

Com cor citrina e reflexos verdes, no nariz o Casal Mendes Verde apresenta-se muito frutado. Na boca é ligeiramente ácido, o que lhe confere frescura. O final é suavemente adocicado. Ideal para acompanhar com pratos de peixe e marisco.

ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 10,0
ACIDEZ TOTAL (g/l AT): 5,8
PH: 3,05
SO₂: 145
AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (g/l): 14,0
ALERGÉNEOS: Contém Sulfitos

GASTRONOMIA

O Casal Mendes Vinho Verde é ideal sozinho ou acompanhado de mariscos, carnes brancas, saladas leves ou massas.

LONGEVIDADE PREVISTA

Deve ser consumido enquanto jovem.

HISTÓRIA

O Casal Mendes Vinho Verde nasce em Portugal na sequência do sucesso do vinho verde na restauração portuguesa. Esta marca foi lançada nos anos 80, utilizando duas vinhas especiais da Aliança Vinhos de Portugal, de onde se produzem uvas para vinho verde de grande qualidade.

Revisto em 23/01/2024



BACALHÔA

Estrada Nacional 10,
Vila Nogueira de Azeitão
2925-901 Azeitão



ALIANÇA

Rua do Comércio, 444
Apartado 6
3781-908 Sangalhos

bacalhoa.pt

+351 212 198 060 | +351 212 198 066 | info@bacalhoa.pt