

Casa Agrícola Rebelo Afonso Branco

Descrição

Região: Douro

Classificação: Doc

Produtor: Casa Rebelo Afonso Unipessoal Lda

Ano: 2020

Casta: Rabigato, Viosinho, Malvasia Fina, Gouveio

Vinificação: Desengace total das uvas e maceração pelicular durante cerca de três horas. Fermentou a 16°C, em cuba de inox. Após a mistura do vinho, fez-se o levantamento das borras finas durante dois meses. Ligeira colagem e filtração apertada antes do engarrafamento, em Abril 2021.

Produção: 10000 garrafas



Características

Graduação: 13% Alc. Vol.

Acidez total: 6,42 g/L

Acidez Volátil: 0,45 g/L

PH: 3,54

Notas de prova

Cor amarelo citrino e aspeto brilhante. Em prova apresenta notas de frutos tropicais, equilibrado, acidez média e boa estrutura.

Consumo

Conservação: Garrafas deitadas em ambiente de humidade 60-70% e temperaturas de 15°C.

Gastronomia: Ideal para pratos de carne de aves, peixe, marisco e sushi. Servir a 10°C.

Dados logísticos/Contactos

Capacidade: 0,75 Litros

Nº de garrafas por caixa: 6 garrafas deitadas

Nº de caixas por palete: 100 caixas

Código de barras-Garrafa: 5600320001630

Tlf. (+351) 967055648

jpafonso@vinhoscara.pt

www.vinhoscara.pt

[www.facebook.com/CARA-](https://www.facebook.com/CARA-CasaAgricolaRebeloAfonso)

[CasaAgricolaRebeloAfonso](https://www.facebook.com/CARA-CasaAgricolaRebeloAfonso)

