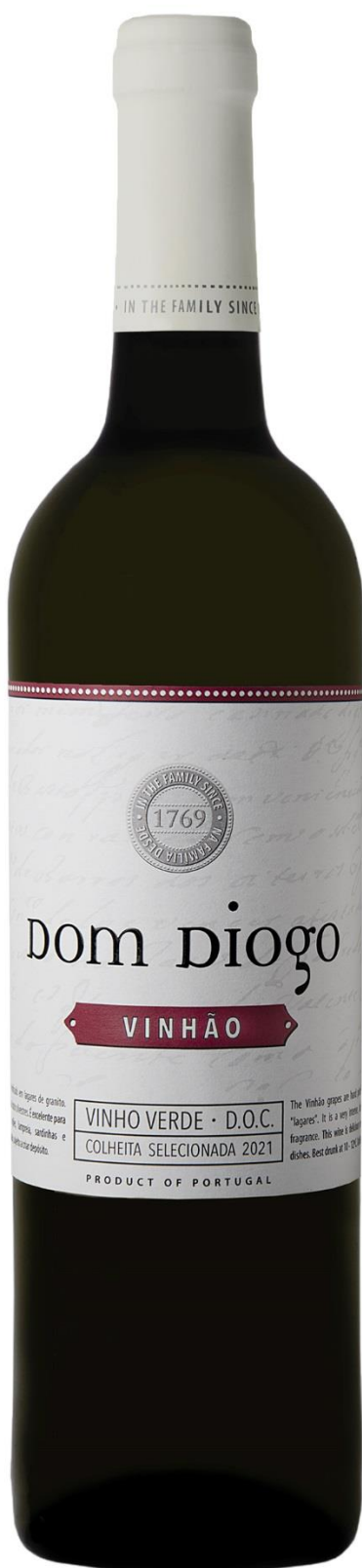


DOM DIOGO - Vinhão



Denominação: Vinho Verde Tinto | DOC

Casta: 100% Vinhão

Colheita: 2022

Sub-região: Basto

Álcool: 12% vol.

Acidez Total: 7,40 g (ácido tartárico)/l

Açúcar Residual: 2,90 g/l

pH: 3.40

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Vindima manual para caixas apropriadas (20 Kg) apenas de manhã.

As uvas são desengaçadas, pisadas a pé e fermentadas em lagares centenários de granito. Depois de prensado, o vinho é armazenado em cubas de inox e é ligeiramente filtrado antes do engarrafamento.

NOTAS DE PROVA

Vinho de cor retinta,

Aroma a frutos silvestres, vinoso, macio e seco,

HARMONIZAÇÕES

Excelente para acompanhar a gastronomia portuguesa, tal como, *papas de sarrabulho*, *rojões*, arroz de cabidela, lampreia, sardinhas e bacalhau. Também é delicioso com enguia defumada e porco assado.

RECOMENDAÇÕES

Deve ser servido a uma temperatura entre os 10°C – 12°C.

