



PROVAM

FICHA TÉCNICA
**VARANDA DO
 CONDE**
 VINHO VERDE



O Casamento perfeito entre as duas castas tradicionais da região: Alvarinho e Trajadura. Como resultado surge um vinho muito frutado e tropical, fresco e suave, com a firmeza e o carácter do alvarinho e a suavidade da trajadura. Um vinho ideal para momentos de descontração e compromissos gastronómicos.

VINIFICAÇÃO

As uvas são recolhidas por castas, transportadas em caixas de 20kg e prensadas inteiras para obtenção de um mosto de grande qualidade. O mosto é clarificado a 12° C durante 48 horas e fermentado a temperatura controlada durante 10-12 dias.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto límpido, cor citrina. Aroma frutado muito elegante, com destaque para os frutos tropicais frescos e delicados. Em boca é encorpado, equilibrado onde a fruta e a frescura lhe dão um toque especial e apelativo como resultado da excelente selecção e combinação das castas Alvarinho e Trajadura.

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Álcool V/V – 12%
 Acidez Total (g/l) – 6,2
 Açúcar (g/l) – 4,1

APRESENTAÇÃO

Apresentada em garrafa tipo Reno Alto de cor canela, com cápsula em PVC cor prata e com uma roupagem composta por rótulo e contra-rótulo onde se encontra toda a informação referente ao vinho.

CAIXAS CARTÃO		EUROPALETE			
UNID.	DIM.	CAMADAS	QUANTIDADE P/ CAMADA	DIMENSÕES (cm)	PESO (kg)
3	350x235x80	10	10	120 x 80 x 95	400
6	235x155x347	4	25	120 x 80 x 153	800
12	345x320x245	4	12	120 x 80 x 180	930

ARMAZENAMENTO

As caixas de cartão com as garrafas devem ser armazenadas sem abrir, em local limpo, arejado, fresco e sem exposição solar.

GASTRONOMIA

Deve ser bebido entre 8 e 10°C. Preferencialmente deve ser bebido jovem, nos 2 anos seguintes à colheita. Acompanha peixes, mariscos e carnes brancas.

Enólogo: Abel Codesso

ELABORADO	APROVADO	DATA	EDIÇÃO
		10/08/2018	0

Produzido: PROVAM, Lda., Monção – Portugal / geral@provam.com

