

ADEGA AO GIL

| Colheita selecionada Branco 2023

Região: Estremoz - Alentejo

Tipo de vinho: Branco

Classificação: Vinho Regional Alentejano Colheita selecionada

Castas: 50% Roupeiro, 25% Arinto e 25% Verdelho

Ano de colheita: 2023

Teor alcoólico: 13,5 %

Características do vinho

Processo de vinificação com desengace total, decantação a 10° C. Fermentação alcoólica a uma temperatura controlada entre os 14 e os 15°C, em cubas de inox. Estágio em inox com borras finas.

Cor: aspeto límpido e cor citrina

Aroma: frutos tropicais, algum pêsego.

Paladar: revela-se um vinho com uma boa frescura e uma acidez harmoniosa. Um final de boca fresco, elegante e uma subtil mineralidade.

Temperatura recomendada de consumo: entre os 10°C e 12°C

Ideal para acompanhar: como aperitivo com os amigos numa esplanada ou pratos de peixe, marisco e massas

Enólogo: Hugo Gil Cortes

Produtor: CRS Wine & Tourism Company , Lda



CRS Wine & Tourism Company , Lda
Casa Rainha Santa EN18 (ao Gil)
7100-075 Estremoz
Telem.: 919752462