



BICO AMARELO 2017

Produzido nos Vales dos rios Minho, Lima e Douro, onde respetivamente aquelas castas mostram o seu potencial mais marcante. Vinho delicado, fresco, com grande realce para o seu perfume floral e frutado.



VISUAL

Límpido e cor citrina claro.



AROMA

Aromas florais e frutados bem combinados e equilibrados, próprios da combinação das castas Alvarinho, Loureiro e Avesso.



PALADAR

Excelente corpo, sabor macio, com alguma frescura e um final de boca muito frutado e persistente.



CASTAS

50% Loureiro, 30% Alvarinho, 20% Avesso.

VINIFICAÇÃO

Prensagem de uvas inteiras em prensa pneumática (baixa pressão). Eliminação do mosto dos apertos finais. Decantação a frio do mosto durante 48 horas (eliminação de borras). Fermentação a velocidade constante (12°C - 22°C).

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Álcool: 12%

Estágio: Maturação de 3 a 6 meses em cuba de inox com remoção regular de borras finas.

FORMATOS DISPONÍVEIS

750ML | Cod.: 335 | EAN: 5604882810105