

Marca		Bustelo
Tipo		Vinho Verde doc
País.Região		Portugal/Vinhos Verdes
Ano		2024

Castas	Lote Ramadas "Fiel Blend"
Solo	Granítico

Vinificação

Vindima manual, sendo as uvas desengaçadas e esmagadas logo na chegada à adega e prensadas após cerca de 3h de maceração na própria prensa. O mosto é sujeito a refrigeração até 8°C e faz a decantação estática durante 2 dias. Após separação das borras, inicia a fermentação que ocorre durante cerca de 3 semanas a 12-14°C.

Estagia em depósito de inox sob borras finas durante 6 meses antes de ser engarrafado.

Grau	11,5% vol
ac total	7,45g/L
ph	3,25
E/100ml	301 kJ/ 72 kcal



Notas de Prova

Cor cereja.

Aroma a frutos vermelhos, principalmente morango.

Na boca é muito agradável, com alguma geleia e frescura final.

Harmonização

Churrasco, carnes brancas, saladas, sushi e aperitivo

Capacidade	750ml
Nº Garrafas	1.500
Rolha	Cortiça
	Vinho Vegan

