

FICHA TÉCNICA DO VINHO



Há quem diga que o cão é o melhor amigo do homem e, sem dúvida alguma, a Turra nasce como uma homenagem ao companheirismo, amizade e dedicação. Parte integrante da criação deste vinho — a relação e união, é o sentimento que queremos ligar ao nosso vinho.

Turra Branco provem de uma paixão pela produção de uvas e vinho com mais de 30 anos. A colheita e o transporte da uva é feito de forma rápida da videira para a Adega. Localizadas na região de Celorico de Basto, a mais interior da região dos Vinhos Verdes, esta zona é conhecida pela sua altitude média elevada sendo a influência marítima quase inexistente. Verões quentes e secos e Invernos frios e chuvosos realçam os nossos vinhos de uma forma peculiar.

PONTOS-CHAVE

Vinho de lote, maioritariamente constituído por Azal e Arinto mas onde foi incluída uma percentagem de Alvarinho para adicionar estrutura ao vinho. Uvas colhidas manualmente em pequenas caixas, com uma grande seleção na vinha só sendo vindimados os cachos em perfeitas condições de maturação e estado sanitário. Desengace total. Prensagem suave da uva inteira. Transporte do mosto para as cubas feito por gravidade. Clarificação do mosto por frio. Fermentação longa a temperatura controlada. Estágio de 5 meses sobre borras finas com bâtonnage regular.

NOTAS DE PROVA

Aroma fortemente frutado onde se destaca a presença de notas tropicais (maracujá) bem como um toque levemente floral muito elegante. Boca estruturada e cremosa, plena de mineralidade onde se destaca uma acidez fresca plena de personalidade. Final de boca longo onde surgem notas a buxo e pedra molhada.complexo com uma acidez vibrante.

SUGESTÃO

DE ACOMPANHAMENTO

Ideal como aperitivo bem como a acompanhar mariscos, saladas leves ou pratos de peixe. Deve ser bebido entre 10-12°C.

—

Colheita

2018

Denominação

Vinho Verde D.O.C.

Castas

Azal, Arinto e Alvarinho

Álcool

12,5% vol.

PH

3,11

Acidez Total

7,4 g/L

Tempo aceitável de guarda

5 anos

TURRA

