

# QUINTA DE AZEVEDO

## QUINTA DE AZEVEDO VINHO VERDE BRANCO 2013

**TIPO:** Tranquilo **COR:** Branco **TONALIDADE:** Limão

**DESIGNAÇÃO DE ORIGEM:** DOC Vinho Verde **REGIÃO:** Vinhos Verdes

**PAÍS DE ORIGEM:** Portugal **VITICULTURA SUSTENTÁVEL:** Sim

### O VINHO

Quinta de Azevedo é um Vinho Verde fresco e elegante, um tributo de excelência à qualidade, diversidade e potencial da região na produção de Vinhos Verdes brancos.

### NOTAS DE PROVA

Quinta de Azevedo 2013 é um vinho muito límpido, com uma cor amarelo citrino e laivos esverdeados. O seu aroma é intenso, com notas de flor de laranjeira, acácia e tília, típicas da casta Loureiro. Sobressaem igualmente nuances cítricas e minerais. Na boca tem um ataque vivo e fresco, com uma acidez bem equilibrada, bom volume e notas cítricas muito frescas e intensas. O seu final é longo e persistente.

**ENÓLOGO:** Miguel Pessanha

**CASTAS:** 70% Loureiro, 30% Pedernã

### VINIFICAÇÃO

Os vinhos que deram origem ao lote final de Quinta de Azevedo foram vinificados por castas separadamente. Numa fase inicial procedeu-se ao desengace e esmagamento suave do mosto, devidamente protegido das oxidações pela utilização de gases inertes. Em seguida, após ter sido separado das películas nas prensas pneumáticas, o mosto passou por um período de decantação estática. No caso da casta Pedernã, esse período foi mais longo e a baixas temperaturas, até o mosto atingir o grau de limpidez desejado. A fermentação decorreu em cubas de aço inoxidável, com temperatura controlada a 16°C, durante cerca de 15 dias.

### MATURAÇÃO

Após a fermentação, o vinho estagiou cerca de 3 meses em cubas de aço inoxidável a baixas temperaturas, sendo engarrafado após colagem, estabilização tartárica pelo frio e filtração.

### GUARDAR

A garrafa de Quinta de Azevedo deve ser mantida deitada, em local seco e fresco.

### SERVIR

Deve ser servido frio em copo de vinho branco, entre 6°C-8°C.

### DESEFRUTAR

Quinta de Azevedo é um perfeito acompanhamento para peixes grelhados e mariscos, bem como saladas variadas e massas, ou até simplesmente como aperitivo.

### DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 11% | Acidez Total: 6,3 g/l (ácido tartárico) | Açúcar: 1,5 g/l | pH: 3,1

### PRODUÇÃO INTEGRADA

As uvas utilizadas neste vinho foram produzidas em conformidade com as diretrizes de Produção Integrada de Agricultura Sustentável, tal como definido pela Organização Internacional de Luta Biológica contra Organismos Nocivos (OILB/IOBC): [www.iobc-wprs.org/ip\\_ipm/IOBC\\_IP\\_principles.html](http://www.iobc-wprs.org/ip_ipm/IOBC_IP_principles.html). O rigoroso cumprimento dessas práticas é certificada por uma organização independente, reconhecida pelo Estado Português.

### CONSUMO RESPONSÁVEL E QUALIDADE

A Sogrape Vinhos é signatária da iniciativa europeia "Vinho com Moderação", sendo certificada, nas áreas da Qualidade e Segurança alimentar, pelos referenciais mais exigentes a nível mundial.

### INOVAÇÃO E SOGRAPE VINHOS

A Sogrape Vinhos é uma empresa de cariz familiar e vocação internacional, focada na produção de vinhos de qualidade, na inovação e no desenvolvimento de marcas portuguesas de nível global.

AVIN1630245334685

QR Code

