



# CORTINHA VELHA

MONÇÃO  
E MELGAÇO  
DUAS CASTAS  
PRODUCT OF  
PORTUGAL 2020



## **FICHA TÉCNICA**

Este vinho é produzido a partir das castas Alvarinho e Trajadura, cultivadas na Sub-Região de Monção e Melgaço, Região dos Vinhos Verdes.

## **VINIFICAÇÃO**

As uvas são exclusivamente transportadas em caixas de 20kg e prensadas inteiras para obtenção de um mosto de grande qualidade.  
O mosto é clarificado a 12°C durante 48 horas e fermentado à temperatura controlada durante 12-15 dias.

## **APRESENTAÇÃO**

Apresentada em garrafa Bordalesa canela de 0,75 cl, com roupagem composta por rótulo e contra rótulo onde se encontra toda a informação referente ao vinho.  
Rolha de cortiça natural. Caixas de 3 e 6 garrafas  
Temperatura Recomendada 8°C a 10°C

## **NOTA DE PROVA**

Aspetto límpido, cor citrina, aroma elegante e muito rico, com notas tropicais.  
No sabor é frutado, fresco, de acidez firme com um toque de pedra molhada, boa persistência final.

## **GASTRONOMIA**

Excelentes combinações com saladas, pratos de peixe e marisco. Também recomendado como aperitivo.

## **CARACT. QUÍMICAS**

Álcool ..... 11,00 vol.  
pH ..... 3,59  
Ac.total..... 5,50 g/l Ácido tartárico  
Açúcar residual ..... <1,50

### **CORTINHA VELHA II, LDA**

Lugar da Cortinha Velha - Cambeses | 4950 - 100 Monção | Portugal  
[www.cortinhavelha.pt](http://www.cortinhavelha.pt) | [geral@cortinhavelha.pt](mailto:geral@cortinhavelha.pt) | +351 925059423 +351 926740776