

D. ELVIRA

LICOROSO ANUAL



DENOMINAÇÃO IVV

CASTAS Castelão

VINIFICAÇÃO As uvas provenientes da vindima manual dos nossos associados, são descarregadas e imediatamente desengaçadas e esmagadas. Fermentação com temperatura controlada (26° C). Durante este período é feita a maceração, pelo processo de remontagem temporizada. Interrupção da fermentação, por adição de aguardente vinícola.

ESTÁGIO O vinho estagia por longo tempo em barricas, filtrado e engarrafado quando necessário.

CONSUMO As garrafas devem repousar em local fresco (cerca de 12° C) e com alguma humidade 75%. Consumir antes ou depois das refeições.

TEOR ALCOÓLICO Grau alcoólico: 18%
pH: 3,57
Acidez total: 5,1 g/l
Açúcar Residual: 68 g/l

ESPECIFICAÇÕES DE
PALETIZAÇÃO