

Chapeleiro

"HATTER"

DADOS GERAIS

Colheita: 2019

Região: Vinho Verde - Marco de Canaveses

Castas: 100% Alvarinho

VINHA

Altitude: 200 m

Solo: Granito

Exposição: Sul

Certificação: Produção Integrada

VINIFICAÇÃO

Vindima manual em caixas de 20kg, preservando a qualidade das nossas uvas. A fermentação é feita em cubas de inox, com temperatura controlada.

Enologia: António Sousa

Produtor: Carlos Gabriel Fernandes
Chapeleiro Vinho Verde, Unipessoal Lda

CONTACTOS

912 409 831

chapeleirovinhoverde@gmail.com

www.chapeleiro.pt



RELATÓRIO DE ANÁLISES

Álcool: 12.5%

Acidez: 6g/L

Açúcar: 6.5g/L

NOTAS DE PROVA

Perfil: Jovem, casca de tangerina e flor de citrino. Na boca apresenta-se fresco, elegante e longo.

Temperatura: Deve servir-se a uma temperatura entre os 8°C e os 10°C.

Harmonização: Excelente vinho para pratos de peixe e de carne.

DADOS DE LOGÍSTICA

Rolha: Cortiça natural

Garrafa: Borgonha

Capacidade: 750 ml

Garrafas por caixa: 3

Dimensões: 30cm*29cm*9.5cm

Peso Bruto: 4.5 kg