almasoalheira
VINHOSDODOURO



100 SEGREDOS
Douro

100 Segredos Branco

Castas: Viosinho (25%), Malvasia Fina (35%), Fernão Pires (40%)
Região: Baixo Corgo, extremo oeste do Douro - Lamego
Ano: 2023
Altitude: 350 – 650 metros
Solo: Granítico

Enologia: Bernardo Oliveira

Estágio: Em cubas de Inox.

Notas de Prova:
De cor cítrica, este vinho apresenta-se muito delicado e com aromafloral e fruta madura.
Na boca revela frescura com boa acidez e mineralidade, características das castas. Leve e equilibrado e tem um final longo e persistente.
Este vinho deve ser mantido num local protegido da luz, entre 14 e 16ºC, na posição horizontal.
Está pronto para ser consumido.
É perfeito com pratos de peixe e marisco.
Servir entre 8 e 10ºC.

Parâmetros Analíticos:
Álcool: 13,1 % Vol
Acidez Total: 4,6 g/L
pH: 3,4
Açúcares Totais: 1,21 g/L
Valor Calórico: 76 Kcal/100 ml ou 316 KJ/ 100ml