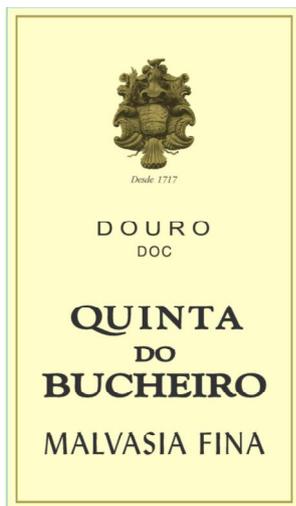




Quinta do Bucheiro®
SOCIEDADE AGRÍCOLA E COMERCIAL, LDA

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO
Vinho V.Q.P.R.D. – Quinta do
Bucheiro Malvasia Fina 2013

DC-7.2.3.107-COM
E01-R00/04/04/14



Quinta do Bucheiro Malvasia Fina 2013



Marca	Quinta do Bucheiro Malvasia Fina 2013
Zona de Produção	Região Demarcada do Douro
Sub-Região:	Cima-Corgo (Sabrosa), zona classificada como Património Mundial, pela UNESCO
Castas	100% Malvasia Fina.
Tecnologia de vinificação	Escolha criteriosa das uvas a utilizar, vinificação com desengaçe total e maceração pelicular durante cerca de 8 horas. Decantação a frio e fermentação com temperatura controlada (inferior a 16°C)
Características físico-químicas	Álcool – 12,5% vol. Açúcares – 0g/l (residual)
Conservação/ Estágio	Em Cubas de Inox Climatizadas
Características organolépticas	
Aspecto:	Límpido, brilhante de cor branca citrina,
Odor:	Muito bom, bastante intenso, com toque floral que lhe confere delicadeza e intensidade no nariz.
Gosto:	Bom ataque e evolução com uma boca macia e agradável. Fim de boca personalizado e persistente.
Conclusão:	Um vinho de boas características aromáticas, leve, frutado, macio, seco e com boa "softness". Vinho que acompanha bem pratos de peixe ou carnes leves, devido às suas características aromáticas.
Obs:	