

Torre de Menagem



Vinho: O seu corpo é delicado, composto por uma selecção das melhores uvas das castas Alvarinho e Trajadura. Criado para revelar todo o seu sabor quando bebido a uma temperatura refrescante, a ponto de ser ameno como uma brisa de Verão.

Notas de Prova: A sua textura é redonda, integrando a dose perfeita de acidez, cor límpida e aromas de frutos tropicais.

Enólogo: Jorge Sousa Pinto

Castas: Alvarinho e Trajadura

Vinificação: Prensagem suave e decantação de 8 a 12 horas a uma temperatura controlada entre 12 - 16°C. Fermentação até 15 dias com controlo de temperatura entre 16 - 18° C.

Estágio: Em cubas de inox com temperatura controlada e movimento regular das borras durante 3 meses.

Servir: Torre de Menagem deve ser servido a uma temperatura entre 8° C - 10°C.

Desfrutar: Torre de Menagem é ideal a acompanhar peixes ligeiros, marisco, carnes brancas ou simplesmente como aperitivo.

Informações Técnicas: **Álcool :** 12 % | **Acidez Total:** 6 g/l Ácido Tartárico | **Ph:** 3,19

| **Açúcares Redutores:** <1.0g/l | **Contém Sulfitos**

Prémios:



Diamond Trophy - The 10th "SAKURA" Japan Women's Wine Awards 2023



Gold - The 9th "SAKURA" Japan Women's Wine Awards 2022



88Pontos - Wine Enthusiast - Best Buy - Edição Junho 2016 e Edição Junho 2017



Medalha de Bronze - International Wine Challenge 2012, 2013 e 2016



Tipo: Tranquilo

Cor: Branco

Designação de Origem: DOC
Vinho Verde

Região: Vinhos Verdes

Quintas de Melgaço - Agricultura e Turismo, S.A. | Telefone: 251 410 020 | www.quintasdemelgaço.pt