

QUINTA DA LEVADA



<https://quintadalevada.pt/>

QUINTA DA LEVADA



Quinta da Levada Origens



ORIGEM

Denominação: Vinho Verde Branco DOC
Origem: Região Demarcada dos Vinhos Verdes
Sub-Região de Amarante
Área Vinha: 2,5 há
Solo: Franco-arenoso, origem granítica
Exposição: Predominância a Sul / Poente



PARÂMETROS ANALÍTICOS

Álcool: 12,5%
Açucar: 1,5 g/dm³
Açucar Total: 5,1 g/dm³
pH: 3,20



CASTAS

Azal: 100%



EMBALAGENS

Capacidade: 75cl.
Garrafa: Bordalesa Cónica
Caixa: 6 garrafas



PROVA

Cor: Tons citrinos
Aroma: Aroma complexo, fruta citrina, chá verde e notas tropicais
Corpo: Equilibrado, com muita estrutura e complexidade



SUGESTÕES DE ACOMPANHAMENTO

Acompanha na perfeição pratos de carnes brancas marisco e peixes, é também um excelente vinho para acompanhar pequenas refeições, saladas e comida oriental. Servir a 7 a 9 °C.



CONSERVAR

Posição: Lateral
Temperatura: 14°C / 18°C
Luz: Pouca ou nenhuma

INFORMAÇÕES

Enólogo: António Sousa (antoniosousa@apvv.eu)
Barcode: 5600210503015

<https://quintadalevada.pt/>