

# CARDEAL DOM GUILHERME

## DENOMINAÇÃO

Vinho Branco

## CASTAS

Arinto.

## PERFIL E NOTAS DE PROVA

Vinho de cor amarelo limão pálido, apresenta-se límpido e brilhante no aspeto. No aroma revela notas frescas de maçã verde e citrinos como lima e limão. Na boca releva-se com acidez refrescante própria da casta, apresenta corpo e equilíbrio com final persistente.

## VINIFICAÇÃO

As uvas são vindimadas de madrugada, para que a temperatura não seja tão elevada. À chegada à adega, sofrem um esmagamento suave e posterior prensagem da qual apenas se aproveita o mosto de lágrima. Esse mosto é depois clarificado e fermenta a temperatura constante de 16°C durante cerca de três semanas.

## ANÁLISES

Álcool: 13.5%  
PH: 3.32  
AT: 5.17 g/L

## FORMATOS DISPONÍVEIS

750ml

## CONSERVAÇÃO

Conservar em local fresco e seco e ao abrigo da luz solar.

## INGREDIENTES E DECLARAÇÃO NUTRICIONAL



Cofinanciado por:

