

MÉTODO

Para preservar todas as qualidades das uvas, na recepção na adega, estas são imediatamente desengaçadas e esmagadas. Numa fase seguinte as massas são prensadas.

Para clarificar o mosto que resulta da prensagem é feita uma decantação estática com temperatura controlada (16 °C). De seguida dá-se a fermentação alcoólica com temperatura controlada entre os 18 °C e os 20 °C.

Antes de ser estabilizado, e feito o acerto do teor de açúcar para o valor pretendido com recurso à adição de mosto amuado, o vinho passa por um processo de filtração. Após a estabilização é novamente filtrado e só então está preparado para ser engarrafado.

PERFIL

Aspecto visual: é um vinho límpido de cor citrina com reflexos esverdeados.

Aspecto olfactivo: aroma jovem, com toque floral e citrino.

Aspecto gustativo: é um vinho de acidez equilibrada, com final de boca macio.

CASTAS

Produzido predominantemente de uvas da casta Loureiro, e beneficiado com uvas da casta Trajadura, Arinto e outras.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Álcool: 10% vol.

Açúcar: 12,5-14,0 (g/l)

Acidez Total: 6,6 (g/l ácido tartárico)

pH: 3,3

adamado

colheita 2009



Volume (ml)	Tipo de Garrafa	Peso da Garrafa (g)	Peso da Caixa (g)	Dimensões da Caixa (CxLxA)	Código Barras
750	Reno Leve	1.170	-	-	5601731203019
750 (cx 3)	Reno Leve	1.170	3.680	235x85x345 mm	35601731203010
750 (cx 6)	Reno Leve	1.170	7.150	240x156x315 mm	65601731203011