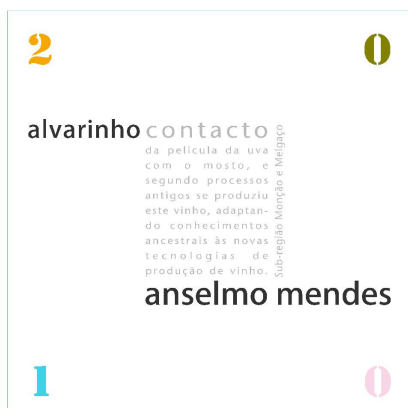


TIPO DE VINHO :

Contacto é um vinho branco 100% Alvarinho, proveniente de uvas seleccionadas por Anselmo Mendes obtido com desengace total e uma maceração pelicular pré-fermentativa 12 a 24h a 15°C.



PONTOS CHAVE :

- 100% Alvarinho.
- Com desengace, prensa vertical e decantação 48 horas.
- Fermentação em pequenas cubas de inox a velocidade constante durante 15 dias. Estágio de 4 meses sobre as borras finas com removimento semanal.

CLASSIFICAÇÕES E PRÉMIOS :

NOTAS DE PROVA :

“Trata-se de um vinho com um aroma muito intenso, com nuances de frutos cítricos e floral, distinto e elegante onde as qualidades da casta estão bem vincadas. Um vinho macio e seco, frutado à casta com um final fresco e longo com nuances cítrica e minerais”.

Anselmo Mendes, Enólogo

OUTRAS INFORMAÇÕES :

Produtor / Enólogo : Anselmo Mendes

Denominação : DOC Vinhos Verdes

Castas : 100% Alvarinho

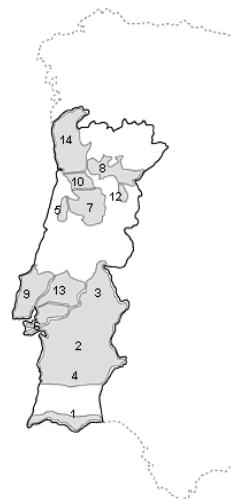
Proveniência : Sub-Região de Monção e Melgaço

Solo : Origem granítica

Produção: 10.000 garrafas

Álcool : 13,0% v/v

Acidez Total : 6,8 g/L Ác. Tartárico



(14) Região Demarcada dos Vinhos Verdes