

Gazela

GAZELA MARE

TIPO: Tranquilo **COR:** Branco **TONALIDADE:** Citrina e nuances esverdeadas

DESIGNAÇÃO DE ORIGEM: DOC Vinho Verde **REGIÃO:** Vinhos Verdes

PAÍS DE ORIGEM: Portugal

O VINHO

Descomplicamos a escolha. Decidir qual o vinho ideal para os diferentes momentos de consumo deixou de ser complicado. No momento de decidir que vinho escolher para acompanhar as refeições de marisco ou peixe Gazela Mare é a opção ideal. Easy choices, Great meals!!

NOTAS DE PROVA

Cor límpida e brilhante com tonalidade citrina e nuances esverdeadas. Aroma intenso com forte presença de frutos tropicais maduros tais como o maracujá e o ananás. Na boca é bastante equilibrado com uma presença vibrante e aromática, onde voltamos a encontrar as notas de fruta tropical. Acidez muito bem integrada que garante um final equilibrado e muito consistente.

ENÓLOGO: António Braga

CASTAS: 70% Loureiro, 30% Alvarinho

VINIFICAÇÃO

Vinificação realizada com o maior cuidado e rigor enológico a partir de uvas cuidadosamente selecionadas. Vindimadas no ponto ótimo de maturação. Um suave desengace, esmagamento e prensagem ao abrigo de oxidações pela utilização de gases inertes permitiu a obtenção de um mosto que foi clarificado até ao grau de limpidez pretendido. Seguiu-se a fermentação alcoólica, a temperatura controlada de cerca de 16°C, com uma duração de cerca de 15 dias.

MATURAÇÃO

Após fermentação o vinho estagiou 3 meses sobre borras finas, onde afinou e enriqueceu as suas características organolépticas. Imediatamente antes do engarrafamento realizou-se uma ligeira colagem, estabilização e filtração.

GUARDAR

Gazela Mare atinge o seu ponto ótimo de consumo 1 mês após o engarrafamento e evolui positivamente em garrafa até cerca de 2 anos. A garrafa deve ser mantida de modo a garantir o contacto do vinho com a rolha em local fresco (10°C-15°C) e seco.

SERVIR

Servir entre 8°C-10°C.

DEFRUTAR

Ideal para acompanhar as refeições de marisco ou peixe.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 11% | Acidez total: 5,8 g/L (ácido tartárico) | Açúcar: 6 g/L | pH: 3,2

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Álcool: 8,7g/100mL | Açúcar: 0,6g/100mL | Valor Energético: 67kcal (282 kJ)/100mL | Adequado para Vegans: Não | Adequado para Vegetarianos: Sim | Sem Glúten

RESPONSABILIDADE, QUALIDADE E INOVAÇÃO

Uma empresa familiar inovadora, focada na criação e no desenvolvimento de marcas portuguesas de vinho de qualidade superior a nível global, a Sogrape Vinhos é um membro ativo da iniciativa "Vinho com Moderação", e está certificada segundo os mais altos padrões mundiais de qualidade e segurança alimentar.

QR Code

