



O TAL VINHO DA LIXA

Branco | White | Blanco | Weiß

Este vinho provém de castas tradicionalmente utilizadas na Região dos Vinhos Verdes, como Trajadura, Loureiro e Pedernã. De cor citrina, apresenta aromas frutados, com algumas notas florais. Na boca mostra-se equilibrado e persistente. A sua acidez natural faz ressaltar o seu carácter frutado. Jovem e delicado deve ser servido como acompanhamento de pratos de peixe, mariscos ou carnes brancas. Deve ser servido entre os 8 a 10° C.

Classificação:

Tipo: DOC

Castas: Trajadura, Loureiro e Arinto

Região: Vinhos Verdes

Controlo Analítico:

Teor alcoólico: 10%vol

Acidez Fixa: 6,8 g/l

Açúcar: 10 g/l

Características / Prova:

Cor: Citrina

Aroma: Frutado com notas florais

Paladar: Meio-Seco, frutado, Jovem e elegante

Ce vin provient de raisins traditionnellement utilisés dans la Région du Vinho Verde: Trajadura, Loureiro et Pedernã. La couleur des agrumes, affiche des arômes fruités avec des notes florales.

Sur la bouche est équilibrée et persistante. Son acidité naturelle fait ressortir le caractère fruité. Jeune et délicate pour être servi en accompagnement de plats de poisson, fruits de mer ou viandes blanches. Doit être servi entre 8 à 10 ° C.

Classification:

Type: DOC

Cépages: Trajadura, Loureiro et Arinto

Région: Vinho Verde

Contrôle analytique:

Teneur en alcool: 10% vol

L'acide fixe: 6,8 g / l

Sucre: 10 g / l

Caractéristiques / Test:

Couleur: Citrine Arôme: Fruité avec des notes florales

Rondeur: demi-sec, fruité, jeune et élégant

This wine comes from grapes traditionally used in the Vinho Verde Region, as Trajadura, Loureiro and Pedernã. Citrus color, displays fruity aromas with some floral notes. On the palate is balanced and persistent. Its natural acidity brings out the fruity character. Young and delicate, should be served as an accompaniment to fish dishes, seafood or white meats. Should be served between 8 to 10 ° C.

.Classification:

Type: DOC

Grapes: Loureiro, Trajadura, Arinto

Region: Vinhos Verdes

Analytical control:

Alcohol content: 10%vol.

Fixed acidity: 6.8 g/l

Sugar: 10 g/l

Characteristics / Tasting:

Colour: Citrine

Aroma: Fruity with floral notes

Taste: Young, elegant ant, semi-dry