

Terras do Demo Branco Sêco

IDENTIFICAÇÃO

Produto	Vinho Branco “Terras do Demo Branco Sêco”.
Classe	VQPRD.
Região	Távora-Varosa.
Produtor	Cooperativa Agrícola do Távora.
Engarrafamento	Directamente da cave do produtor.

FACTORES DE QUALIDADE

Clima	Temperado Continental (temperaturas entre os 15 e os 19 °C, a 75% de humidade relativa e uma precipitação de 150 mm no Invi e de 15 mm no Verão).
Solos	Graníticos de pH ácido, com manchas de xistos metamorfa
Castas	Malvasias, com predominância da Malvasia Fina e em pequ proporções de Gouveio, Pedemã, Folgasão e Rabo de Ove

VINIFICAÇÃO

Tecnologia	Sistema de “Bica aberta”, com decantação e fermentação a baix temperaturas e controladas.
Estágio	Em garrafa.

CARACTERIZAÇÃO ORGANOLÉPTICA

Aspecto	Límpido.
Côr	Levemente citrina.
Aroma	Intenso, primoroso a flores de malvasia.
Paladar	Fresco e muito frutado, com prolongado no final.

RESENHA ANALÍTICA

Teor alcoólico	Entre 11–12 % Vol.
Acidez total	Entre 5,5–7 g/l em ac. tartárico.
PH	Entre 2,75–3,10 a 20 °C.

COMPORTAMENTO EM GARRAFA

Maturação e Envelhecimento	Vinho com uma evolução lenta, com arredondamento dos pico frutado a partir dos 12 meses, seguindo-se a fase de pré-enve-lhecimento, aromas mais complexos.
-----------------------------------	--

INDICAÇÕES RECOMENDADAS

Consumo	Acompanhamento de mariscos, ostras, peixes, aves e carnes brar
Serviço	Acondicionar a garrafa à temperatura de 8 °C.
Conservação	Garrafa deitada, ao abrigo da luz, em local fresco e seco à tempera ambiente (16-18 °C).

