

ALMA VITIS BRANCO D.O.C. TORRES VEDRAS 2022



● DESCRIÇÃO DO VINHO

O Alma Vitis Branco D.O.C. Torres Vedras 2022 é produzido pela Adega São Mamede da Ventosa, situada na sub-região de Torres Vedras, na região vinícola de Lisboa. Essa área é conhecida por sua forte influência atlântica, com vinhos que expressam o frescor e a leveza típicos da região. O terroir local, com solos de argila calcária, proporciona condições ideais para a produção de vinhos de qualidade. Elaborado com as castas Fernão Pires e Arinto, apresenta uma coloração citrina e aromas definidos de frutas de caroço, como pêssego, damasco e nectarina, além de frutas tropicais com boa intensidade aromática. No paladar, é vigoroso na entrada, com acidez fina e equilibrada, finalizando com uma estrutura notável e bom volume.

● ESTILO: BRANCOS FRUTADOS

Vinhos em que predominam aromas de frutas e flores e sabor de frutas, com maior ou menor intensidade, dependendo do vinho. Seus aromas e sabores remetem a frutas brancas e amarelas, como abacaxi, maçã, maçã verde, melão, pêssego ou maracujá. Sua estrutura pode ser leve ou média. São refrescantes e em sua maioria são secos.



País:

Portugal



Uva:

Fernão Pires e Arinto



Temperatura:

8°C a 10°C



Abrir e consumir após:

Abrir e beber



Teor alcoólico:

13%



Corpo:

●●○○○



Sequência no serviço da seleção

1º

● HARMONIZAÇÃO

Ricota, Peixes de carne branca e fina, Tempura de Camarão, Salada de Legumes, Salada com moluscos, Camarão ao forno, Risoto de Camarão, Siri e Vieiras.



Para uma experiência mais agradável e segura, recomendamos que deguste o vinho após uma refeição leve. Além disso, é importante manter-se hidratado, consumindo água durante e após a degustação.