

SÉRIE ÍMPAR

SÉRIE ÍMPAR SERCIALINHO BRANCO 2017

TIPO: Tranquilo **COR:** Branco

DESIGNAÇÃO DE ORIGEM: DOC Bairrada **REGIÃO:** Bairrada

PAÍS DE ORIGEM: Portugal **VITICULTURA SUSTENTÁVEL:** Sim

O VINHO

Série Ímpar é fruto de um desafio feito à equipa de Enologia da Sogrape Vinhos, para criar vinhos diferentes, especiais e únicos. Sercialinho é uma casta branca, que se destaca pelo seu original carácter aromático e perfil ácido vibrante. Um grande vinho branco português com cunho pessoal, criado a partir da inspiração do enólogo.

NOTAS DE PROVA

Cor límpida e brilhante com tonalidade citrina/dourada. Aromaticamente multidimensional, com notas de fruta de polpa amarela, tenso e contido, envolvido em aromas bem integrados do estágio em barrica. Na boca mostra uma acidez firme, completamente integrada num vinho de perfil mineral e clássico. Contido e com todas as características para uma excelente evolução em garrafa.

ANO VITÍCOLA

Ano caracterizado por baixa pluviosidade e por temperaturas acima da média. Estas condições provocaram um adiantamento do ciclo vegetativo. Sendo um ano caracterizado por baixos níveis de humidade, a maturação das uvas deu-se sem pressão de doenças, originando assim fruta com ótimas condições de maturação.

ENÓLOGO: António Braga

CASTAS: 100% Sercialinho

VINIFICAÇÃO

Vindima em caixas de 20 kg, prensagem pneumática com separação do mosto de gota a baixas pressões. Decantação estática e tiragem em limpo com alguma borra fina. Fermentação em Barricas de 500 litros

MATURAÇÃO

Estágio em barricas de 500 litros com battonage para incremento de textura e integração das notas do estágio em barrica.

GUARDAR

Vinho com todas as características para uma excelente evolução em garrafa, é esperado que a sua complexidade e elegância aumentem nos próximos 20 anos, sendo que se mostra nesta fase num excelente momento de consumo.

SERVIR

Deve ser servido entre os 11°C e os 13°C em copos largos de vinho branco.

DESEFRUTAR

Muito gastronómico, será um excelente acompanhamento para peixes de textura firme cozinhados em forno ou mesmo para carnes de sabores intensos.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 12,5% | Acidez total: 6,4 g/L (ácido tartárico) | Açúcar: 1,0 g/L | pH: 3,2

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Álcool: 9.9g/100mL | Açúcar: 0.1g/100mL | Valor Energético: 74kcal (311 kJ)/100mL | Adequado para Vegans: Não | Adequado para Vegetarianos: Não | Sem Glúten

PRODUÇÃO INTEGRADA

As uvas utilizadas neste vinho foram produzidas em conformidade com as diretrizes de Produção Integrada de Agricultura Sustentável, tal como definido pela Organização Internacional de Luta Biológica contra Organismos Nocivos (OILB/IOBC): www.iobc-wprs.org/ip_ipm/IOBC_IP_principles.html. O rigoroso cumprimento dessas práticas é certificada por uma organização independente, reconhecida pelo Estado Português.

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



Sogrape Vinhos, S.A.
Rua 5 de Outubro, 4527, 4430-809 Avintes, Portugal
Telf: +351-227 838 104 Fax: +351-227 833 719
v3. 2019-10-29

Email: info@sograpevinhos.com
Website: www.sograpevinhos.com



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

