

mandriola de Lisboa

mandriola de Lisboa branco 2021



Produtor Aveleda
Região IG Lisboa
País Portugal
Enólogo Fábio Giroto Maravilha
Wine Consultant Valérie Lavigne
Castas Fernão Pires, Moscatel
Solo Argilo calcáreo
Produção média 80hl/ha
Acidez total (em Ácido Tartárico) 6,9 g/l
Graduação Alcoólica 12% Vol.
Açúcar Residual 6 g/l

MANDRIOLA DE LISBOA

Inspirada nas vivências e experiências que compõem a cidade de Lisboa, a marca mandriola de Lisboa representa o lado mais relaxado e descomprometido da cidade, o foco em apreciar o momento, viver a vida, desfrutar da cidade e explorar novas experiências. É um vinho eclético, descontraído e fácil de beber, que convida a relaxar e a aproveitar ao máximo o aqui e o agora. É a desculpa perfeita para aproveitarmos os bons momentos da vida.

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Vinificação através de prensagem suave a baixa pressão e fermentação alcoólica em cubas inox com temperaturas controladas, de forma a preservar a frescura e os aromas das castas. Antes do seu engarrafamento, o vinho é filtrado e estabilizado pela ação do frio.

NOTAS DE PROVA

Cor: aspecto límpido e cristalino, de tonalidade citrina;
Aroma: notas frutadas e tropicais, características das castas;
Palato: Corpo médio, ligeira cremosidade e acidez equilibrada e agradável. Final de boca equilibrado e refrescante.

INFORMAÇÕES DE SERVIÇO

Pelas suas características, deve ser consumido jovem, no entanto, apto para consumo até 2 anos após engarrafamento, desde que conservado em local seco e fresco.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

Recomenda-se servir a uma temperatura entre os 8º e os 10ºC.

HARMONIZAÇÕES

Carnes brancas, peixes grelhados e assados, pratos de cozinha indiana e cozinha oriental.

