

mandriola de Lisboa

mandriola de Lisboa branco 2022



Produtor Aveleda
Região IG Lisboa
País Portugal
Direção de Enologia Diogo Campilho,
Enólogo Susete Rodrigues
Wine Consultant Valérie Lavigne
Castas Fernão Pires, Moscatel-Graúdo
Colheita 2022
Solo Argilo calcáreo
Produção média 8ohl/ha
Acidez total (em Ácido Tartárico) 5 g/l
Gradação Alcoólica 11.5% Vol.
Açúcar Residual 3 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. Descontraídos, versáteis e fáceis de beber, estes vinhos destinam-se a todos aqueles que gostam de saborear a vida, sem pressas. São a desculpa perfeita para aproveitarmos os bons momentos da vida.

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Aquando da chegada à Adega as uvas são previamente refrigeradas e submetidas a uma prensagem suave a baixa pressão. A fermentação alcoólica ocorre em cubas inox com temperaturas entre os 14° e os 16°, de forma a preservar a frescura e os aromas das castas. Antes do seu engarrafamento, o vinho é estabilizado pela ação do frio e filtrado.

NOTAS DE PROVA

Com uma tonalidade amarelo claro, de aspecto límpido e cristalino, o mandriola de Lisboa branco apresenta um aroma fresco a fruta tropical, com nuances de ananás e fruta branca bem equilibrada, características das castas. É um vinho de corpo médio, com uma ligeira cremosidade e uma acidez equilibrada e agradável, num final de boca harmonioso e refrescante.

RECOMENDAÇÕES DE SERVIÇO

Pelas suas características, deve ser consumido jovem. No entanto, está 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 8° e os 10°C.

HARMONIZAÇÕES

Carnes brancas, peixes grelhados e assados, frutos do mar, pratos de cozinha indiana e asiática. É também uma boa opção para servir como aperitivo.