

TOCA DO ESQUILO

DOC VINHO VERDE



UVA: Arinto, Azal e Trajadura.

ORIGEM: Sub Região Basto **PRODUTOR:** Quinta do Silval

ENVELHECIMENTO: Estagiou em cubas de inox.

ÁLCOOL: 9,5% **SERVIR:** 05°C - 07°C

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO: Cor amarelo-dourada e aparência límpida e brilhante. Apresenta notas de frutas cítrica e verde com frescor marcante.

COMENTÁRIOS DO SOMMELIER: Excelente equilíbrio entre a fruta e a acidez, tornando-o muito saboroso na boca e refrescante. Com aromas de limão e maçã verde, muito frescos.

HARMONIZAÇÃO: Acompanhar com peixes e frutos do mar, culinária japonesa, carnes brancas, massas e risotos, e queijos de pasta mole. Ótimo para Happy Hour e ambientes de praia.

