

# LINHA JOVEM

## GREEN

**UVAS:** GLERA, VIOGNIER, RIESLING, SAUVIGNON BLANC

**SAFRA:** NÃO SAFRADO

**PRODUÇÃO** 8.000 KG/HA

### ELABORAÇÃO

COLHEITA MANUAL DURANTE A MANHÃ COM SELEÇÃO DE UVAS.  
PASSAGEM DE 12 HORAS EM CÂMARA FRIA 8°C.  
PRENSAGEM. LIMPEZA PRÉVIA DO MOSTO  
ADIÇÃO DE LEVEDURAS SELECIONADAS E FERMENTAÇÃO A 15°C.  
APÓS, PERMANECEU 4 MESES SOBRE AS BORRAS NOBRES  
SEGUIDOS DE ESTABILIZAÇÃO TARTÁRICA, PROTÉICA,  
FILTRAÇÃO E ENGARRAFAMENTO.

**TEOR ALCOÓLICO:** 10,5%

**DURAÇÃO DA FERMENTAÇÃO:** 12 DIAS

**TEMPERATURA DA FERMENTAÇÃO:** 15 C°

**FERMENTAÇÃO MALOLÁTICA:** 0%

**AÇÚCAR RESIDUAL:** 3,8 G/L

**ACIDEZ TOTAL:** 6,9 G/L

**PH:** 3,12

### DEGUSTAÇÃO

COLORAÇÃO AMARELO ESVERDEADO. AROMAS DE FRUTAS  
CÍTRICAS COMO ABACAXI E LIMÃO COM TOQUE VEGETAL.  
NO PALADAR, MOSTRA-SE LEVE, AROMÁTICO E  
COM FINAL MUITO REFRESCANTE.

### GASTRONOMIA

PETISCOS DE FRUTOS DO MAR, PEIXES GRELHADOS.  
IDEAL PARA REFRESCAR MOMENTOS NA PISCINA OU BEIRA DA PRAIA.

