



VINHOS DA
CONFEITEIRA

AQUILO 2023

Latim para “Vento Norte”



Enologia: Joachim Roque

Classificação: Vinho DOC Portalegre

Castas: Mistura de castas tradicionais de vinha velha

Análises

Álcool: 13,0 % Vol.

Acidez total: 4,70 g/l de ácido tartárico

Açúcar residual: 0,3 g/dm³

PH: 3,40

Vinha

Área Total: 0,30 Ha

Tipo de solo: Textura Granítica

Região: Reguengo, Portalegre - Alentejo

Vinificação

Fermentação em cuba inox com temperatura controlada

Nota de Prova

Cor: Amarelo límpido e brilhante com laivos esverdeados

Aroma expressivo com fruta e um toque floral

Na boca confirma a complexidade aromática.

Elegante com frescura, longo e persistente.

Envelhecimento e Longevidade

Vinho a beber enquanto jovem

Conservar em local fresco, escuro e a garrafa deitada.

Gastronomia

Acompanha bem peixes, carnes brancas e queijo fresco.