

Allgodão Weiss 2017

DÃO DOP

Weinart: Weiss Trocken

Trauben: Encruzado 20%, Malvasia Fina 80%

Bodenbeschaffenheit: Sand / Granit

Herstellung: Die abgebeerten Trauben wurden in einer pneumatischen Presse gepresst. Danach wurde der Most für 24 Stunden bei 8°C dekantiert, die Gärung erfolgte in Edelstahltanks bei einer kontrollierten Temperatur bis 15°C.

Analyse: Alkohol 13,50% vol.
Gesamtsäure 5,99 g / l Weinsäure
PH 3,22
Restzucker 0,9g/dm³

