



VALLEGRE VEGAN BRANCO

Elegante, cremoso, sedutor.

Vinho certificado nascido para todos. 100 % vegetal no seu interior.



REGIÃO	Douro		
CASTAS/VARIEDADES	Viosinho, Rabigato, Arinto e Gouveio.		
VITICULTURA	Provenientes das sub-regiões Baixo Corgo e Cima Corgo, estas vinhas estão plantadas em patamares novos com diversas exposições, destacando-se o Norte/Nascente, e altitudes.		
VINIFICAÇÃO	A vindima realizou-se em perfeitas condições atmosféricas no dia 25 de Agosto. Após rigorosa escolha das uvas e total desengace, segue uma ligeira prensagem das uvas com separação de mostos por potenciometria e continuada de um período de decantação estático. A fermentação do mosto em cubas de inox a temperatura controlada (14 - 16°C) ocorre dunte quase um mês.		
ESTÁGIO	No final da fermentação alcoólica o vinho estagia em depósitos de aço inoxidável "sur les lies", por um período de 4 meses durante o qual se realizaram batonnages cada 15 dias.		
CONSUMO	Excelente aperitivo, acompanha muito bem pratos rápidos, saladas, peixe e frutos do mar, massas e risotos, carnes brancas, pizzas, bem como diversa cozinha oriental. Deve ser servido a uma temperatura entre os 8° e 10° C. Para ser consumido de imediato ou até aos próximos 3 anos.		
CONSERVAÇÃO	O vinho deve ser armazenado num local fresco (12° a 14°C) e seco, ao abrigo da luz e de oscilações de temperatura devendo a garrafa permanecer em posição horizontal. Enquanto produto natural, o Vinho está sujeito a criar depósito com a idade.		
ÁLCOOL	13 %	AÇUCARES TOTAIS	0,8 gr/l
PH	3,15	ACIDEZ TOTAL	6
PRÉMIOS	2020: MEDALHA DE PRATA“MUNDUS VINI” (2022/ ALEMANHA) 2020: MEDALHA DE PRATA“CONCURSO VINHOS DE PORTUGAL” (2022/ PORTUGAL) 2020: MEDALHA DE BRONZE“DECANTER WORLD WINE AWARDS” (2022/ UK)		