



# PULPOLOCO

## VARIEDADE:

Viura (Macabeo)

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

Teor alcoólico: 12,5 % vol

Acidez total: 6,28 g/l

PH: 3,38

Total SO<sub>2</sub>: 53 mg/l

Açúcar residual: 1,9 g/l

## SAFRA:

2015

## ELABORAÇÃO:

Depois de um leve prensado e trasfega, começa a fermentação em depósitos de aço inoxidável à uma temperatura controlada de 18º a 20º C.

## DESCRIÇÃO:

Limpo, fresco, ligeiro, transparente, e ao mesmo tempo sofisticado. Capta a melhor essência dos vinhedos de Macabeo. Delicado e sutil com aromas florais e sabor diferenciado com notas de fruta fresca.

## CATA:

Cor: Amarelo pálido.

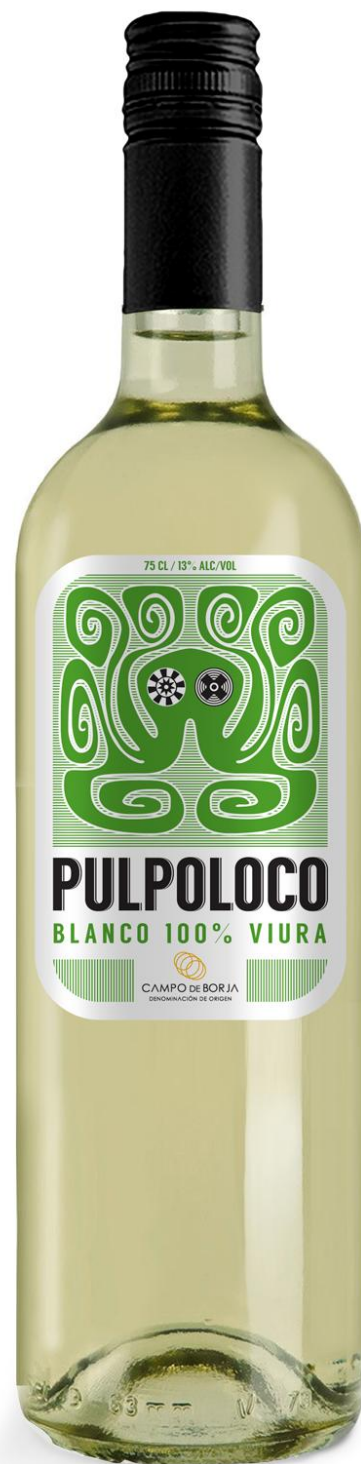
Aroma: Alta intensidade de carácter varietal. Aromas frutados.

Boca: Fresco, vivo e equilibrado.

## FORMATO:

Garrafa bordalesa

Caixa de 6 x 750 ml / 125 caixas



**PRÊMIOS:**

**Vintage 2014:**

Gold Medal CWSA Best Value 2016.

