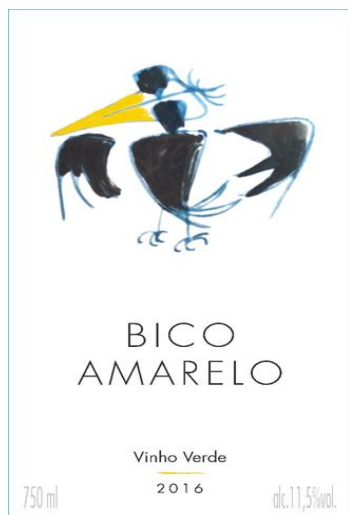


RESERVA



Quinta do Ameal Bico Amarelo 2016

Produzido nos Vales do Minho, Lima e Douro, onde respetivamente aquelas castas típicas mostram o seu potencial mais marcante. Vinho delicado, fresco, com grande realce para o seu perfume floral e frutado. Excelente como aperitivo bem como acompanhamento de refeições, (carnes fumadas, peixes, mariscos, ótimo para cozinha oriental, thai, sushi, ou com bolinho de bacalhau). Vinho com acidez bem equilibrada e medianamente encorpado. Uma nova experiência conjugando as 3 mais notáveis castas da região.

Ficha Técnica

Conteúdo	750ml	Tipo	Branco
----------	-------	------	--------

Terroir

País	Portugal
Região	Minho
Produtor	Quinta do Ameal
Safra	2016

Elaboração

Uva	Alvarinho, Loureiro e Avesso
Teor Alcoólico	11,5%
Amadurecimento	Não passa por madeira

Por Murilo Azevedo

Visual	Amarelo palha com reflexos verdeais
Olfativo	Aroma complexo com notas de lima limão, lírio, acácia e jasmim, lima da pérsia, carambola e maçã verde
Gustativo	Muito fresco, aromático, refrescante, corpo leve e acidez bem equilibrada.
Harmonização	Aperitivos, frutos do mar, ostras, saladas e bolinho de bacalhau

Serviço

VINHO VERDE

Temperatura de Serviço	6º/8
------------------------	------

Estimativa de Guarda	pronto para beber não guardar!!
----------------------	------------------------------------

São assim chamados de verdes primeiro porque são produzidos na região do Minho (maior zona vinícola de Portugal), localizada no Noroeste de Portugal, região mais conhecida como região verde, em virtude da sua vegetação, e, segundo, pelas parreiras que até hoje são plantadas em sistema de “pérgola” ou “latada” que, com isso, deixa todo um teto verde nos vinhedos. Além disso, o vinho é chamado de verde em contraposição ao maduro. Aposto que você um dia já fez essa piada, qual seja: - o vinho é verde porque não está maduro!! risos, e o pior é que é isso mesmo!! Existe vinho verde branco, tinto e rosé!