

MATEUS VINHO VERDE

DOURO, DÃO, VINHOS VERDES · PORTUGAL

Mateus celebra o espírito vibrante do Vinho Verde — o estilo de vinho português mais reconhecido a nível mundial — com um perfil fresco, leve e irresistivelmente atual, perfeito para acompanhar os momentos simples e espontâneos do dia a dia.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Branco

PRODUTOR

Sogrape

CLASSIFICAÇÃO

DOC

UVAS

Loureiro, Pedernã, Trajadura e outras variedades de castas brancas.

SOLO

O Vinho Verde assenta sobre o Maciço Ibérico, com granitos que dominam a esmagadora maioria da área. Os solos derivados são rasos, de textura arenosa a franco-arenosa (o saibro, granito decomposto), ricos em quartzo e mica, e drenados.

TEOR
ALCOÓLICO
9%

SERVIÇO
Entre 6°C e
8°C

DISPONÍVEL
750 ml

HARMONIZAÇÃO

O Mateus Vinho Verde é ideal para acompanhar peixes, mariscos e grelhados e em momentos descontraídos de final de tarde, ou mesmo simples aperitivos, em momentos descontraídos do dia-a-dia.

VINIFICAÇÃO

- ◆ As uvas são desengaçadas e esmagadas suavemente. O mosto resultante é separado das peles em prensas pneumáticas e sujeito a decantação estática durante 24 horas, devidamente protegido de oxidações, até atingir o grau de limpidez desejado. Segue-se a fermentação em cubas de aço inox, sob uma temperatura controlada de aproximadamente 16°C.

NOTAS DE PROVA

O Mateus Vinho Verde apresenta uma cor muito leve, com um ligeiro desprendimento de gás que realça os aromas, sabores e frescura do vinho. Aromático e cativante, tem notas cítricas e frutos tropicais, uma acidez equilibrada e estimulante. O resultado é um vinho elegante, versátil e muito atrativo.