

## Casal Mirandinho



### Casal Mirandinho

País de origen:	Portugal
Región:	D.O.C. Vinho Verde
Variedad:	Arinto 40%, Trajadura 30%, Loureiro 30%
Volumen:	0,75 l
Producción:	Tanques de acero
Contenido alcohólico:	9,5%
Acidez:	7,24 g/l
Azúcar residual:	15 g/l
Cierre:	Rosca

#### Notas de cata:

Amarillo pálido con ligeras tonalidades verdes.

Nariz muy fresca con aromas claramente cítricos, como el limón o la corteza de naranja.

En el paladar se percibe una muy marcada acidez, propia de los vinos verdes. Un cuerpo ligero y a su vez fresco, junto con un ligero burbujeo, hacen a este vino perfecto para el verano.

Temperatura de consumo: 8-10 °C

Perfecto como aperitivo, o acompañando a ensaladas o pescado