

infinitae



Infinitae Douro Branco (白葡萄酒)

Região: Douro Superior

Region: Upper Douro

地區: 杜羅 (Douro)

Castas/Grapes Varieties/葡萄品種:

Gouveio, Rabigato e Viusinho

Vinificação/Vinification/葡萄酒的釀造法:

Vindima manual, para caixas de madeira de 20 kg, prensagem directa com prensa pneumática, fermentação a 18°.

Manual vinification, for 20 kilo wooden boxes, Direct pressing with pneumatic press. Fermenting occurs at 18°.

將人工收穫的葡萄放入20公斤的木箱內以氣壓機直接按壓，並將溫度控制在18°C發酵

Estágio/Maturing/醞釀期:

Estagio de oito meses inox

Maturing of 8 months in stainless steel vats

於不銹鋼桶內醞釀8個月

Produção/Production/產量:

4000 Garrafas/Bottles

4000瓶

Cor/Colour/色澤:

Amarelo limpo e brilhante com reflexos esverdeados.

Bright and Clear yellow-greenish colour wine.

呈整潔明亮的黃綠色

Aroma/Aroma/香味:

Aromas complexos a citrinos, pêssego, flores brancas e ananás

Citrus, Peach, White Flower and Pinnacle Complex Aromas

醞含豐富的柑橘, 蜜桃, 菠蘿以及花香的香味

Paladar/Taste/味道:

Fresco e longo com aromas florais bem casados com a madeira, acidez bem equilibrada dando ao vinho uma boa estrutura.

Long and Cool with floral aromas, well mated with the wood flavor.

Balanced acidity providing the wine a good Structure, all round.

伴隨著清新鮮花及木材的香味, 酸度均衡

Gastronomia/Gastronomy/享用方法:

Peixes, pratos leves e mariscos

Light dishes and/or seafood

最適合於品嚐魚類及海鮮類時享用。

