



FLOR DE LINHO • AZAL

Castas: Azal

Varietals: Azal

Região: Vinho Verde DOC

Region: Vinho Verde DOC

Colheita 2022

Harvest: 2022

Notas de prova: Citrico, tropical, jovem, salino

Tasting notes: Dense, white fruit, long

Harmonização: Marisco, saladas, peixe

Pairing: Seafood, salads, fish

Vinificação: Prensagem leve, quase sumo de lágrima, fermentação durante 3 semanas a temperatura controlada entre 13 - 14 °C

Vinification: Light pressing, almost teardrop juice, fermentation during 3 weeks at a controlled temperature between 13 - 14 °C

Análises
Alcool - 12,5%
Acidez Total - 6,2 g/l
Açúcar residual - 6,1 g/l

Analyses
Alcohol - 12,5%
Total Acidity - 6,2 g/l
Residual sugar - 6,1 g/l

Prémios:
Colheita 2021 -Ouro Mundus Vini 2022
Colheita 2021 -Prata Silver CM Bruxelles 2022

Awards:
Vintage 2022 -Gold Mundus Vini 2023
Vintage 2021 -Gold Mundus Vini 2022
Vintage 2021 -Silver CM Bruxelles 2022

Enólogo: António Sousa

Winemaker: António Sousa

