



Aníbal José Coutinho

Enólogo e Crítico de Vinhos



# ASTRONAUTA, CLARETE

DOC VINHO VERDE, ROSÉ, 2018

## ENOLOGIA

Aníbal José Coutinho & Élio Barreiros

## CASTA

Vinhão e Alvarelhão

## ÁLCOOL

12,5 % vol.

## VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

Vinificado em cuba de inox

## NOTA DE PROVA E MARIDAGEM

Cor clara citrina. Notas de frutos cítricos e ananás. Mineralidade notada (pedra lascada e querosene). Boca carnuda e agridoce, muito fresca e salivante. Acompanha grandes peixes como o bacalhau, o salmão ou postas de garoupa e cherne. Excelente com comida asiática, indiana ou italiana. Servir a 8-9 °C.

## WINEMAKER

Aníbal José Coutinho & Élio Barreiros

## CULTIVAR

Vinhão e Alvarelhão

## ALCOHOL

12,5 % vol.

## WINEMAKING

Fermented in stainless steel vat.

## TASTING NOTE AND PAIRING

Citrus clear color. Notes of citrus fruits and pineapples. Minerality noted (chipped stone and kerosene). Mouth fleshy and bittersweet, very fresh and salivating. It accompanies large fish such as cod, salmon or grouper and cherne slices. Excellent with Asian, Indian or Italian food. Serve at 8-9°C.



ASTRONAUTA

[www.astronautwines.com](http://www.astronautwines.com)

[astronautwines@gmail.com](mailto:astronautwines@gmail.com)