



# Câmara Municipal de Sintra

## Divisão de Turismo

### Vinho de Colares

“O SALOIO”  
Vinho Branco de Mesa

**Colheita:** Lote

**Entidade certificadora:** I.V.V. ( Instituto da Vinha e do Vinho).

**Castas:** Malvasia de Colares, Fernão Peres, Jampal e Arinto.

**Vinificação e estágio:** Vinificado com uvas provenientes das vinhas implantadas nos solos não arenosos da Região de Colares, habitualmente denominada zona de “Chão Rijo”. As uvas são vinificadas pelo processo clássico de “bica aberta”, com desengace total. Segue-se uma prensagem suave e decantação estática durante 24 horas. A fermentação é realizada com controlo de temperatura (16<sup>0</sup>C), em depósitos inox. Estágio breve em tonéis de madeira exótica.

**Prova organoléptica:** Principalmente devido ao microclima em que é produzido este vinho apresenta um teor alcoólico não muito elevado ( cerca de 11,0%), componente aromática presente (frutado), de gosto acídulo fresco. O vinho apresenta uma cor citrina com laivos de amarelo, que lhe é transmitida pelo estagio em madeira.

**Condições e temperatura de consumo:** Deve ser servido a 10<sup>0</sup>C. Aconselhamos o seu consumo no prazo de 2 anos.

**Acompanha com:** É um vinho despretensioso que pode ser servido em qualquer ocasião, especialmente com pratos de peixe. Os seus aromas mais evoluídos, dados pelo estágio e loteamento, permitem-lhe que acompanhe pratos de peixe, mais condimentados (no forno, caldeirada, caril).

**Teor alcoólico:** 11 % vol.

