



# Colheita Branco 2019

**Classificação e Região:**  
Vinho Regional Alentejano

**Clima e solo:**  
Solo argilo-calcário

**Castas:**  
Arinto e Antão Vaz

**Vinificação:**  
Plantada em solos argilo-calcários numa ligeira encosta exposta a sul, com as linhas orientadas a norte-sul. Explorada de forma sustentável ao abrigo do programa de produção integrada - PRODI.

**Estágio:**  
Uvas colhidas manualmente durante a madrugada e a manhã para pequenas caixas. As uvas são desengaçadas e prensadas. Após a clarificação estática a frio, a fermentação é feita a baixas temperaturas (12°C - 13°C) por um período aproximadamente de 8 semanas.

**Engarrafamento:**  
7.866 Garrafas em março 2020

**Nota de Prova e gastronomia:**  
Cor citrina e um aroma fresco e intenso, destacando-se os frutos cítricos e maduros, com um ligeiro toque mineral e notas tostadas. Apresenta-se elegante e untuoso na boca, com uma acidez equilibrada denotando a presença de fruta. Final muito intenso e persistente.

**Parâmetros Analíticos**  
Título alcoométrico. 12,50%  
Ph. 3,42  
Acidez Total: 6,6  
Acidez Volátil: 0,23  
Açúcar: 0,9g/l  
SO2 livre:  
Contém Sulfitos.

**Enólogo:**  
Luís Louro

