



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

