



Lua Cheia Branco 2021

Classificação e Região:

D.O.C. Douro

Clima e solo:

Solo xistoso. Clima quente e seco com grandes amplitudes térmicas.

Castas:

Vinhas Velhas

Vinificação:

Desengace e esmagamento, 12H de pré-maceração pré-fermentativa, clarificação estática pelo frio durante 48h, utilização de leveduras seleccionadas.

Estágio:

nd.

Engarrafamento:

nd.

Nota de Prova e gastronomia:

Apresenta-se de cor citrina pálida, excelente intensidade aromática, dominada pela mineralidade, na boca apresenta excelente volume, frescura, equilíbrio e persistência. Ideal para acompanhar carnes brancas e peixe. Deve ser servido à temperatura de 18 °C

Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 12,50%

Ph. 3,21

Acidez Total: 6,0 g/l

Açúcar: <0,6 g/l

SO2 livre:

Contém Sulfitos.

Enólogo:

Francisco Baptista