



## Colheita Branco 2022

**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 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. Fermentação alcoólica conduzida de forma lenta com temperatura controlada.

**Engarrafamento:**  
8.000 garrafas em fevereiro de 2023

**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: 12,00%  
Ph: 3,35  
Acidez Total: 5,3  
Acidez Volátil: 0,28  
Açúcar Residual: 0,3g/l

**Enólogo:**  
Luís Louro