



## Clima Branco 2020

### Classificação e Região:

Torres Vedras, Vinho de Portugal

### Clima e solo:

Influência atlântica (9 km do mar). Manhãs húmidas. Tarde ensolarada e ventosa. Solos argilo-calcários de origem oceânica. Boa drenagem e fertilidade moderada. Fomento da biodiversidade tendo em vista o equilíbrio do ecossistema. Adopção do Modo de Produção Biológico, com certificação desde 2015

### Castas:

65% Fernão Pires, 20% Arinto e 15% Castas Regionais (Alvarinho, Viosinho e Antão Vaz)

### Vinificação:

A vindima ocorre entre o fim do mês de Agosto e os primeiros dias de Setembro. Colheita manual nas horas mais frescas do dia. As uvas são gentilmente prensadas sendo o sumo resultante ligeiramente sulfitado. Repouso e decantação natural durante 12 horas. No dia seguinte, é feita uma passagem a limpo. Nas horas seguintes ocorre o início da fermentação, por acção das leveduras indígenas, criadas na nossa vinha. Estágio de 8 meses em borras, sem agitação e sem madeira. Não se usou qualquer adição de produtos exógenos à uva, com excepção de uma dose mínima de sulfitos. Vinho não filtrado.

### Nota de Prova e gastronomia:

Fruta de pomar e frescura vegetal. Muito rico na boca, aveludado com final doce e texturado.

### Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 14%

Ph. 3

Acidez Total: 5,42 (g/l)

Açúcar Residual: 19 (g/l)

SO<sub>2</sub> Total: 20 (mg/l)

### Enólogo:

Pedro Marques e Manuel Marques