



## Capela Branco 2023

### Classificação e Região:

D.O.C. Alentejo

### Clima e solo:

Tipicamente mediterrânico com forte influência continental, onde se registam grandes variações de temperatura: os dias quentes e secos de verão da região contrastam com as noites frescas, contribuindo para a maturação perfeita das uvas e a qualidade dos vinhos. Solos pobres, predominantemente calcários, excelentes para a produção de vinhos frescos, minerais e com estrutura.

### Castas:

Antão Vaz, Arinto e viozinho

### Vinificação:

Uvas criteriosamente selecionadas na vinha e na adega. Esmagamento com desengace e separação de sólidos por decantação. Fermentação natural com leveduras selecionadas.

### Estágio:

Estágio em borras finas durante um mês.

### Engarrafamento:

n.d.

### Nota de Prova e gastronomia:

Vinho branco de cor citrina, aroma delicado, com aromas citrinos, como o limão e a toranja, sabor untuoso e mineral, final longo e harmonioso.

### Parâmetros Analíticos

Título alcoométrico. 12,50%

Ph. 3,63

Acidez Total: 5,7 g/l

Acidez Volátil: 0,30 g/l

Açúcar Residual: 0,4 g/l

Contém Sulfitos.

### Enólogo:

Alexandra Mendes