



Branco 2023

Classificação e Região:
Vinho Regional do Algarve

Clima e solo:
Argilo Calcários

Castas:
Arinto e Verdelho

Vinificação:
Vindima manual muito seletiva, em caixas de 20kg, foi vinificado a temperatura controlada entre 12 – 14°C pelo método tradicional de bica aberta.

Nota de Prova e gastronomia:
Cor citrino brilhante. Jovem com notas cítricas nomeadamente lima e toranja e ligeiras notas florais. No paladar tem acidez equilibrada e frescura num final longo e frutado. Este vinho é bom companheiro de carapaus alimados à algarvia, marisco e peixe grelhado. Servir entre 8-10°C.

Parâmetros Analíticos
Título alcoométrico. 12,5%
Contém Sulfitos.

Enólogo:
Frederico Vilar Gomes e Duarte Raimundo