

RUBRICA

BRANCO 2023

DE ASPETO CRISTALINO, COR PALHA COM REFLEXOS ESVERDEADOS. NO NARIZ REVELA AROMA A FRUTOS FRESCOS, DE POLPA BRANCA, CONTRIBUINDO PARA UMA ESTRUTURA ELEGANTE E COMPLEXA. ESTE VINHO DETÉM UMA EXCELENTE ACIDEZ, PROPORCIONANDO UMA AGRADÁVEL FRESCURA E PERSISTÊNCIA.

VINDIMA

DEPOIS DE UMA SELEÇÃO DE UVAS NA VINHA, ESTAS FORAM TRANSPORTADAS EM CAIXAS DE PEQUENA DIMENSÃO (15 KG) EM UM CAMIÃO REFRIGERADO. À ENTRADA DA ADEGA, FOI FEITA UMA SEGUNDA SELEÇÃO NUMA MESA DE TRIAGEM.

VINIFICAÇÃO

A VINIFICAÇÃO INICIOU-SE COM UMA PRENSAGEM SUAVE. O MOSTO DECANTOU A FRIO (10°C) DURANTE 48 HORAS. UMA PARTE DESTES FERMENTOU EM BARRICAS NOVAS E USADAS DE CARVALHO FRANCÊS E OUTRA PARTE EM CUBAS DE AÇO INOXIDÁVEL A BAIXAS TEMPERATURAS.

ESTÁGIO

APÓS A FERMENTAÇÃO ALCÓOLICA, O VINHO PERMANECEU DURANTE 6 MESES NAS CUBAS E NAS BARRICAS (NOVAS E DE 2º ANO), FAZENDO-SE BÂTONNAGE QUINZENAL.

ÁLCOOL

13,5%

pH | ACIDEZ VOLÁTIL

3,33 | 0,32g/L

CASTAS

ANTÃO VAZ | VERDELHO | VIOGNIER



SUGESTÕES DE ACOMPANHAMENTO

ESTE É UM EXCELENTE VINHO PARA ACOMPANHAR PRATOS DE PEIXE, CARNE E SALADAS. ALÉM DESTES, ACRESCIM PRATOS FORTES EM ALHO, TAIS COMO CARNE SPAGHETTI AIOLI OU GAMBAS AO ALHO.

TEMPERATURE

SERVR ENTRE 10–12°C