



### DESIGNAÇÃO DE ORIGEM

*Regional Lisboa*

### CASTAS

*60% Arinto; 20% Chardonnay; 20% Vital*

### NOTAS DE PROVA

*De cor brilhante citrina com laivos esverdeados apresenta um aroma jovem e intenso com notas de frutos de polpa branca (pera) e sugestões minerais. Na boca revela uma acidez viva e equilibrada. O seu final é longo e persistente onde se confirmam as notas aromáticas.*

### VINHA

*As uvas são proveniente de vinhas jovens da região de Alenquer que exprimem todo o potencial da variedade. Os solos são argiloso-calcários neutros de textura fina. Clima temperado húmido com estação seca no verão, de noites frias e seca moderada, apresenta uma fraca influência atlântica mas mantém um clima mediterrânico.*

### VINDIMA 2019

*Depois de um inverno seco e quente seguiu-se uma primavera também ela quente e seca. No verão manteve-se a situação de seca com temperaturas mais baixas para a época. As maturações foram mais longas resultando em uvas equilibradas e com taninos maduros e forte potencial aromático. A vindima decorreu entre 2 de Setembro e 9 de Outubro de 2019, sem sobressaltos.*

### VINIFICAÇÃO

*As uvas foram seleccionadas no ponto ideal de maturação, transportadas para adega, desengaçadas, esmagadas e imediatamente prensadas. Seguiu-se a limpeza do mosto por flotação e fermentação em cubas de aço inoxidável a uma temperatura controlada entre 16-17°C, durante 4-5 semanas. O vinho estagiou durante 3 meses sobre as borras finas, em cubas de aço inoxidável.*

### HARMONIZAR/SERVIR

*Acompanhar pratos de peixe, mariscos, saladas e vegetais. Servir à temperatura de 9°C.*

### INFORMAÇÃO TÉCNICA

*Teor Alcoólico 13%  
Acidez Total 5,4 g/l  
pH 3,36  
Açúcares <1,5 g/l*

Garrafa	Embalagem	Peso Garrafa	Peso Caixa	Garrafas por Palete	Caixas por Palete	Peso Palete	EAN	ITF
75CL	Caixa Cartão 6 x 75 CL	1,2 Kg	7,15 Kg	600	100	735 kg	5 600 228987012	1 56 00228987019