



DESIGNAÇÃO DE ORIGEM

Regional Lisboa

CASTAS

50% Arinto; 30% 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 2017

O ano agrícola de 2017 foi marcado pela seca. Depois de um inverno seco e com uma precipitação mais baixa que o normal, seguiu-se uma primavera e verão marcados pela seca e pelas temperaturas elevadas. Os resultados foram uvas concentradas, equilibradas, com boa acidez e taninos maduros. A vindima decorreu entre 28 de Agosto e 3 de Outubro de 2017.

VINIFICAÇÃO

As uvas foram seleccionadas no ponto ideal de maturação, transportadas para adega, desengaçadas, esmagadas e imediatamente prensadas. Seguiu-se a decantação por flotação e fermentação em cubas de aço inoxidável a uma temperatura controlada entre 16-17°C, durante 4 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 12,5%
Acidez Total 4,89 g/l
pH 3,41
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 602166 010333	1 56 02166 010330