



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 2018

O ano agrícola de 2017 foi marcado pela seca e pelo escaldão de Agosto. Depois de um inverno frio e seco, seguiu-se uma primavera fria e chuvosa e um verão marcado por temperaturas elevadas. Os resultados foram uvas concentradas e de taninos maduros. A vindima decorreu entre 21 de Setembro e 29 de Outubro de 2018.

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 5,2 g/l

pH 3,42

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