

FICHA TÉCNICA

CASTAS

70% Arinto, 13% Tamarez, 7% Alicante Branco, 5% Antão Vaz e 5% Verdelho.

CONCEITO

Branco madeirizado muito gastronómico resultante de castas tipicamente portuguesas em que cada uma desempenha um papel fundamental: Antão Vaz - tipicidade alentejana, Verdelho - exuberância e fruta exótica, Arinto - acidez.

DENOMINAÇÃO

Vinho Regional Alentejano.

NOTAS DE PROVA

Cor amarelo citrino, com aroma intenso em que os citrinos estão bem evidenciados com um toque de nata. Na boca o ataque é denso, com acidez bem marcada mas ser ser exagerada. Retro rica no meio de prova. Acaba com bastante frescura e persistência.

CLIMA

Mediterrâneo continental, dias quentes e secos, com noites muito frias.



SOLOS: Argilo-calcários.

LANÇAMENTO

10.584 garrafas lançadas em Outubro de 2018.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual selectiva em caixas de 20 Kg. Transporte para a adega em camião de frio. Prensagem direta sem esmagamento, com defecação natural. A fermentação alcohólica ocorreu a 12°C em barricas com battonage.

ESTÁGIO

12 meses em barricas de carvalho francês.

GASTRONOMIA

Pela sua componente especiada e anatada combina bem com pratos tanto de peixe como de carnes assadas, e pela sua acidez combina na perfeição com peixe mais simples e marisco.

ÁLCOOL: 13,0%Vol.

CONSERVAÇÃO E SERVIÇO

Conservar a 6-8°C para ser servido a 10°C para ser bebido a 12°C.

ENÓLOGO: ANTÓNIO MAÇANITA
ENÓLOGA: SANDRA SÁRIA