

# FICHA TÉCNICA

## AJUDA TALHÃO BRANCO 2019



REGIÃO	Alentejo
ORIGEM	Herdade da Ajuda, Vendas Novas
CASTAS	Semillon e Sauvignon Blanc
VINDIMA/ VINIFICAÇÃO	Vindima nocturna por forma a manter a integridade física e aromática dos bagos, com prensagem em prensa pneumática. A fermentação ocorre em inox a temperatura controlada.
ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS	Alcool: 13,5% Acidez total: 7,2g/L Açúcar total: 6,8g/L pH: 3,53
NOTAS DE PROVA	Cor amarelo pálido esverdeado, aroma intenso de frutos de caroço e algum herbáceo, num fundo mineral. Sabor intenso e cheio a fruta madura, bem equilibrado pela acidez, com final longo e persistente.
SUGESTÃO DE CONSUMO	Acompanha bem peixes gordos, carnes bracas e massas. Deve ser servido entre 6 e 8°C.
CONSELHOS PARA A GUARDA	Armazenar em local seco e fresco na posição horizontal ao abrigo da luz solar.
ENOLOGIA	António Ventura/ Alberto Capitão