

FICHA TÉCNICA

AJUDA BRANCO 2020



REGIÃO	Alentejo
ORIGEM	Herdade da Ajuda, Vendas Novas
CASTAS	50% Arinto 25% Sauvignon Blanc 25% Semillon
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: 5,5 g/L Açúcar total: 1,6 g/L pH: 3,56
NOTAS DE PROVA	O Ajuda Branco distingue-se pelos seus aromas cítricos, com notas de mel e flores. O mosto é clarificado naturalmente por decantação estática, antes da fermentação a temperatura controlada.
SUGESTÃO DE CONSUMO	Ajuda branco é um vinho fresco de verão, acompanha bem pratos de peixes grelhados, carnes brancas e saladas diversas. Deve ser servido á temperatura de 6 - 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