

FICHA TÉCNICA



AJUDA BRANCO 2023

CASTAS:

Arinto, Gouveio, Antão Vaz

ENOLOGIA:

António Ventura | Alberto Capitão

REGIÃO | ORIGEM

Alentejo | Herdade da Ajuda Nova, Vendas Novas

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

Álcool: 13,0%

Acidez total: 5,7g/L

Açúcar total: 0,7g/L

pH: 3,39

NOTA DE PROVA

O Ajuda Branco distingue-se pelos seus aromas cítricos, com notas de frutos de polpa branca, mel e flores. O mosto é clarificado naturalmente por decantação estática, antes da fermentação a temperatura controlada.

SUGESTÃO DE CONSUMO

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.