

AJUDA BRANCO 2024



REGIÃO | ORIGEM

Alentejo | Herdade da Ajuda Nova, Vendas Novas

CASTAS

Arinto, Gouveio, Antão Vaz

EQUIPA DE VITICULTURA

Amândio Cruz | Manuel Botelho

EQUIPA DE ENOLOGIA

António Ventura | Alberto Capitão

FILOSOFIA

Na Herdade da Ajuda, a natureza e a paixão pelo vinho encontram-se em perfeita harmonia. As nossas vinhas e montados coexistem num equilíbrio autêntico, refletindo um compromisso genuíno com a sustentabilidade. A cada vindima, captamos a essência do nosso terror para criar vinhos que contam histórias de dedicação, carácter e excelência.

SOLOS

As nossas vinhas crescem em solos argilo-calcários, situados em suaves encostas que formam um autêntico anfiteatro natural voltado a sul. Com exposições variadas (poente e nascente) beneficiamos de uma maturação gradual e equilibrada, permitindo a colheita de cada casta no seu momento ideal.

A excelente exposição solar, com parcelas banhadas pela luz da manhã e outras pelo sol da tarde, confere aos nossos vinhos complexidade e personalidade únicas.

CLIMA

Localizados no extremo noroeste do Alentejo, beneficiamos da influência atlântica, que traz frescura e equilíbrio. O clima temperado, com máximas suaves e noites frescas, permite uma maturação mais lenta e harmoniosa das uvas, resultando em vinhos elegantes e vibrantes.

VITICULTURA

Praticamos viticultura em proteção integrada, garantindo um equilíbrio sustentável entre a vinha e o meio ambiente. Em parcelas selecionadas, aplicamos técnicas de poda específicas para otimizar a qualidade das uvas e realçar a autenticidade de cada casta.

VINDIMA | VINIFICAÇÃO

A vindima é realizada durante a noite para preservar a integridade física e aromática dos bagos. As uvas são prensadas em prensa pneumática, e a fermentação ocorre em cubas de inox a temperatura controlada. O mosto é clarificado naturalmente por decantação estática antes da fermentação.

ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS

Álcool: 12,5%
Acidez total: 5,4g/L
Açúcar total: $\lt; 0,3\text{g/L}$
pH: 3,48

NOTA DE PROVA

O Ajuda Branco distingue-se pelos seus aromas cítricos, acompanhados por notas de citrinos e frutos de polpa branca.

No paladar, revela-se fresco e harmonioso, com um final elegante e persistente.

SUGESTÃO DE CONSUMO

Um vinho fresco e versátil que harmoniza na perfeição com pratos de peixes grelhados, carnes brancas e saladas diversas.

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.

| Declaração Nutricional | 100 ML |
|----------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| Energia | 306Kj 73 kcal |
| Lípidos dos quais saturados | 0g 0g |
| Hidratos de Carbono dos quais açúcares | $\lt; 0,3\text{ g}$ $\lt; 0,3\text{ g}$ |
| Proteínas | 0g |
| Sal | 0g |