

FICHA TÉCNICA



AJUDA BRANCO 2019



REGIÃO	Alentejo
ORIGEM	Herdade da Ajuda, Vendas Novas
CASTAS	Arinto, Antão Vaz e Gouveio
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: 6,4 g/L Açúcar total: 0,4 g/L pH: 3,36
NOTAS DE PROVA	Cor citrina, aromas cítricos e de frutos de polpa branca com alguma mineralidade. Na boca mostra-se fresco, intenso e equilibrado, com final equilibrado e de média persistência.
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 à 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