

FICHA TÉCNICA



VALE DO CHAFARIZ

RESERVA BRANCO 2022

CASTAS:

Arinto, Antão Vaz, Gouveio

ENOLOGIA:

António Ventura | Alberto Capitão

REGIÃO | ORIGEM

Alentejo | Herdade da Ajuda Nova, Vendas Novas

VINDIMA | VINIFICAÇÃO

Vindima noturna de forma a manter a integridade física e aromática dos bagos, com prensagem em prensa pneumática. A fermentação de 70% do vinho ocorre em inox a temperatura controlada e os restantes 30% fermentam em barrica de carvalho francês por um período de 4 meses.

ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS

Álcool: 13,5%

Acidez total: 5,3g/L

Açúcar total: 1,5g/L

pH: 3,48

NOTA DE PROVA

Cor citrina, aromas bem definidos com notas de frutos de caroço (alperce e ameixa amarela) bem integradas com alguma mineralidade.

SUGESTÃO DE CONSUMO

Encontramos neste vinho a harmonização perfeita com risotos, pratos de peixe cru como sushi e ceviche e algumas carnes brancas.

CONSELHOS PARA A GUARDA

Armazenar em local seco e fresco na posição horizontal ao abrigo da luz solar.