

# FICHA TÉCNICA



**HERDADE DA AJUDA**

**RESERVA BRANCO 2019**

**CASTAS:**

Arinto

**ENOLOGIA:**

António Ventura | Alberto Capitão

**REGIÃO | ORIGEM**

Alentejo | Herdade da Ajuda Nova, Vendas Novas

**VINDIMA | VINIFICAÇÃO**

As uvas foram colhidas à noite e prensadas suavemente. A fermentação e estágio em barricas novas de carvalho francês e americano durante 5 meses, conferem-lhe complexidade aromática.

**ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS**

Álcool: 13,5%  
Acidez total: 6g/L  
Açúcar total: 0,6g/L  
pH: 3,34

**NOTA DE PROVA**

Complexidade aromática e untuosidade, procedente do estágio em barricas novas. Os aromas remetem para frutos tropicais e alguns aromas cítricos.

**SUGESTÃO DE CONSUMO**

Acompanha pratos de carne branca, peixe gordo, massas. Deve ser servido à temperatura de 10/12°C

**CONSELHOS PARA A GUARDA**

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