

# FICHA TÉCNICA



## HERDADE DA AJUDA RESERVA BRANCO 2018



REGIÃO	Alentejo
ORIGEM	Herdade da Ajuda, Vendas Novas
CASTAS	Arinto e Antão Vaz
VINDIMA/ VINIFICAÇÃO	As uvas foram colhidas à noite e prensadas suavemente. A parte final da fermentação foi em barricas de carvalho francês e americano. O vinho foi envelhecido nas próprias borras por 4 meses, e envolvido manualmente.
ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS	Álcool: 12,5% Acidez total: 5,8g/L Açúcar total: 0,6g/L pH: 3,48
NOTA DE PROVA	Cor citrina com laivos dourados, aroma dotado de alguma complexidade bem envolvido em nuances de fruta de polpa amarela, notas meladas e ligeira tosta. Na boca revela-se estruturado, intenso e untuoso, com boa acidez e final de boca volumoso de média persistência.
SUGESTÃO DE CONSUMO	Acompanha pratos de carne branca, peixe gordo e comida asiática. 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.
ENOLOGIA	António Ventura/ Alberto Capitão