

FICHA TÉCNICA

VALE DO CHAFARIZ SELECTION BRANCO 2018



REGIÃO	Alentejo
ORIGEM	Herdade da Ajuda, Vendas Novas
CASTAS	Arinto, Antão Vaz e Verdelho.
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% Acidez total: 6g/L Açúcar Total: 0,5g/L pH: 3,56
NOTA DE PROVA	Cor citrina, aromas bem definidos com notas de frutos de caroço (alperce e ameixa amarela) bem integradas com alguma mineralidade.
SUGESTÕES 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.
ENOLOGIA	António Ventura/ Alberto Capitão