

# VALE DO CHAFARIZ BRANCO 2024



## REGIÃO | ORIGEM

Alentejo | Herdade da Ajuda Nova, Vendas Novas

## CASTAS

Moscatel Graúdo, Ugni Blanc

## EQUIPA DE VITICULTURA

Amândio Cruz | Manuel Botelho

## EQUIPA DE ENOLOGIA

António Ventura | Alberto Capitão

## FILOSOFIA

Na Herdade da Ajuda, a natureza e a paixão pelo vinho encontram-se em perfeita harmonia. As nossas vinhas e montados coexistem num equilíbrio autêntico, refletindo um compromisso genuíno com a sustentabilidade. A cada vindima, captamos a essência do nosso terror para criar vinhos que contam histórias de dedicação, carácter e excelência.

## SOLOS

As nossas vinhas crescem em solos argilo-calcários, situados em suaves encostas que formam um autêntico anfiteatro natural voltado a sul. Com exposições variadas (poente e nascente) beneficiamos de uma maturação gradual e equilibrada, permitindo a colheita de cada casta no seu momento ideal. A excelente exposição solar, com parcelas banhadas pela luz da manhã e outras pelo sol da tarde, confere aos nossos vinhos complexidade e personalidade únicas.

## CLIMA

Localizados no extremo noroeste do Alentejo, beneficiamos da influência atlântica, que traz frescura e equilíbrio. O clima temperado, com máximas suaves e noites frescas, permite uma maturação mais lenta e harmoniosa das uvas, resultando em vinhos elegantes e vibrantes.

## VITICULTURA

Praticamos viticultura em proteção integrada, garantindo um equilíbrio sustentável entre a vinha e o meio ambiente. Em parcelas selecionadas, aplicamos técnicas de poda específicas para otimizar a qualidade das uvas e realçar a autenticidade de cada casta.

## VINDIMA | VINIFICAÇÃO

A vindima é realizada durante a noite para preservar a integridade física e aromática dos bagos. As uvas são prensadas em prensa pneumática, e a fermentação ocorre em cubas de inox a temperatura controlada. O mosto é clarificado naturalmente por decantação estática antes da fermentação.

## ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS

Álcool: 12,5%  
Acidez total: 6,0 g/L  
Açúcares residuais: 2 g/l  
pH: 3,36

## NOTA DE PROVA

Cor: Citrina brilhante, com laivos esverdeados.  
Aroma: Expressivo, com notas de fruta tropical, citrinos e flores brancas.  
Paladar: Fresco, elegante e com acidez equilibrada, proporcionando um final leve e persistente.

## SUGESTÃO DE CONSUMO

Temperatura de serviço: 6–8 °C  
Versátil e gastronómico. Ideal para acompanhar: Peixes grelhados ou marinados, carnes brancas leves, saladas mediterrânicas e pratos vegetarianos.

## CONSELHOS PARA A GUARDA

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

Declaração Nutricional	100 ML
Energia	306Kj 75 kcal
Lípidos dos quais saturados	0g 0g
Hidratos de Carbono dos quais açúcares	<0,3 g <0,3 g
Proteínas	0g
Sal	0g