

FICHA TÉCNICA

VALE DO CHAFARIZ RESERVA BRANCO 2019



| | |
|--------------------------|--|
| REGIÃO | Alentejo |
| ORIGEM | Herdade da Ajuda, Vendas Novas |
| CASTAS | Arinto, Antão Vaz e Gouveio |
| 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: 5,7g/L Açúcar Total: 0,5g/L pH: 3,36 |
| NOTA DE PROVA | Muito cítrico no aroma e na cor, com alguma fruta tropical e de caroço. Num estilo fresco e untuoso, proporcionando um final longo e bastante atractivo. |
| SUGESTÕES DE CONSUMO | Acompanha bem pratos de ceviche, sushi e carnes brancas, servido à temperatura ideal de 10°C |
| CONSELHOS PARA A GUARDA | Armazenar em local seco e fresco na posição horizontal ao abrigo da luz solar. |
| ENOLOGIA | António Ventura/ Alberto Capitão |