

FICHA TÉCNICA



VALE DO CHAFARIZ BRANCO 2022

CASTAS:

Moscatel e Ugni Blanc

ENOLOGIA:

António Ventura | Alberto Capitão

REGIÃO | ORIGEM

Alentejo | Herdade da Ajuda Nova, Vendas Novas

VINDIMA | VINIFICAÇÃO

Vindima mecânica noturna num período de maturação ótimo, que proporcionou a frescura e intensidade aromática desejada. A fermentação em cuba inox deu-se em temperatura controlada a 16°C durante 18 dias após filtração por vácuo do mosto.

ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS

Álcool: 13,0%

Acidez total: 5,1g/L

Açúcar total: 1,3g/L

pH: 3,60

NOTA DE PROVA

De cor citrina, é um néctar muito aromático, complexo e com notas florais. A influência atlântica atribuiu-lhe frescura.

SUGESTÃO DE CONSUMO

Vale Chafariz Branco é um vinho para ser servido à mesa no acompanhamento de pratos leves, ou simplesmente para consumir numa esplanada.

CONSELHOS PARA A GUARDA

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