

VALE DO CHAFARIZ BRANCO 2025



REGIÃO | ORIGEM

Alentejo | Herdade da Ajuda Nova, Vendas Novas

CASTAS

Moscatel Graúdo, Ugni Blanc

EQUIPA DE VITICULTURA

Amândio Cruz | Manuel Botelho

EQUIPA DE ENOLOGIA

Sandra Alves

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: 4,9 g/L
Açúcares totais: 0,6 g/l
pH: 3,42

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	308Kj 74 kcal
Lípidos dos quais saturados	0g 0g
Hidratos de Carbono dos quais açúcares	<0,3 g <0,3 g
Proteínas	0g
Sal	0g