

# ENTRADAS

VINHO REGIONAL ALENTEJANO

## **REGIÃO**

Castro Verde . Alentejo . Portugal

## **CLASSIFICAÇÃO**

Vinho Regional Alentejano

## **VITICULTURA E ENOLOGIA**

Diogo Perdigão . Rodrigo Martins

## **CASTAS**

Antão Vaz . Arinto . Verdelho

## **TIPO**

Branco

## **COLHEITA**

2017

## **ÁREA DA VINHA**

42 hectares

## **TIPO DE SOLO**

Xistoso

## **ANÁLISE**

Teor Álcool: 13,5%

Acidez Total: 5.6 g/l em ácido tartárico

pH: 3.48

## **VINIFICAÇÃO**

Após desengace e esmagamento, as uvas são prensadas com protecção de oxidações. Decantação estática durante 48 horas e fermentação alcoólica em cuba inox a 14°C.

## **ESTÁGIO**

Concluída a fermentação alcoólica, o vinho estagiou 9 meses em cuba inox. Após engarrafamento repousou em garrafa durante 3 meses na nossa cave.

## **NOTA DE PROVA**

Vinho límpido, cor citrina, aromas a frutos tropicais e nuances florais. Fresco no palato, corpo médio, elegante e com final muito agradável e equilibrado.



FONTES BÁRBARAS

ENOTURISMO