

FICHA TÉCNICA – VINHO NATURAL LUMINOSO – 2020

Denominação: Vinho Natural Biológico – **Sem sulfitos adicionados**

Tipo: Vinho Biológico Branco Curtimenta – Orange Wine

Modo de exploração: Agricultura biológica

Castas: Arinto, Fernão Pires e Antão Vaz

Região: Redondo - Alentejo

Solo: Pardos mediterrânicos de rochas cristalofílicas (PM e PMG)

Vindima: Manual em caixas de 15 Kg

Vinificação: Vindima manual, colheita nocturna no final de Agosto. A uva foi recolhida e transportada em caixas de 15 kg até à adega, a onde se procedeu ao desengace total com ligeiro esmagamento. Produzido artesanalmente, sem aditivos, clarificações e filtrações. Maceração pelicular entre 15 a 20 dias.

Envelhecimento: Não aplicável

Álcool: 13 % - 13,5 % Vol

So2: 11 mg/dm³

Ph: 3,43

Acidez Total: 5,2 g/dm³

Açúcar Total: 0,3 g/dm³

Apreciação organoplética: De cor laranja, aroma a mel e rosáceas, tais como nectarinas e pêssegos. No paladar com sabor a mel é intenso e fresco, terminando de forma harmoniosa e persistente.

Produção: 2500 Garrafas

Servir entre 8 a 10 graus.

