



FICHA TÉCNICA – VINHO BRANCO – 2021

Denominação: IGP Alentejano- **Biológico**

Tipo: Vinho Branco

Modo de exploração: Agricultura biológica

Castas: Arinto, Fernão Pires, 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, prensagem e arrefecimento, fermentou em depósito de aço inox.

Envelhecimento: garrafa 6 meses

Álcool: 13,5 % Vol

So2: 155 mg/dm³

Ph: 3,07

Acidez Total: 6,7 g/dm³

Açúcar Total: 7 g/dm³

Apreciação organoplética: De cor esverdeada e brilhante, apresenta notas de espargo e groselha com aromas intensos a frutas tropicais. Na boca é fresco e untuoso terminando de forma harmoniosa e persistente.

Produção: 3.500 Garrafas

Servir fresco, entre 10 a 12 graus.