

MARCA

Herdade de Ceuta Branco

ANO DE COLHEITA

2019

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

VINHO REGIONAL ALENTEJANO

CASTAS

Arinto e Antão Vaz

VITICULTURA

Clima: O clima é quente e temperado. Existe muito mais pluviosidade no inverno do que no verão. Temperatura média é 16.5 °C. 569 mm é a pluviosidade média

anuai

Solos: Argilo-calcarios, Pardos mediterrâneos derivados de xisto

Condução: Guyot Duplo Idade das Vinhas: 11 e 21 anos

VINIFICAÇÃO

Vindima manual à caixa durante as horas mais frescas do dia. Desengace, choque térmico, prensagem, decantação do mosto, fermentação com temperaturas controladas em cubas de inox (16-18 °C), batonnage com borra fina, estabilização, filtração.

ESTÁGIO

Parte do lote (casta Antão Vaz) estagiou em madeira de carvalho francês durante 6 meses.

CONSUMO

Deve ser bebido à temperatura de 12ºC.

GASTRONOMIA

Acompanha com saladas, mariscos, pratos de peixe e carnes brancas. .

ANÁLISES FQ

Grau alcoólico: 13,5% vol. Acidez total: 4.2 g/l

pH: 3.4

Açúcares totais: 0,9 g/l

NOTAS DE PROVA

Cor: Intensa, citrina;

Aroma: intenso, complexo, com notas de frutos tropicais.

Palato: Possui bom volume de boca, é fresco e equilibrado. O fim de prova realça

e confirma os aromas iniciais

ENOLOGIA

Filipe Perdiz



