

**MARCA**

3 FOLHAS Branco elegance

**ANO DE COLHEITA**

2023

**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM**

DOC Alentejo

**CASTAS**

Perrum e Arinto

**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 anual

**Solos:** Argilo-calcários, Pardos mediterrâneos derivados de xisto

**Condução:** Royat Duplo

**Idade das Vinhas:** 15 anos e 18 anos

**VINIFICAÇÃO**

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

**CONSUMO**

Deve ser bebido à temperatura de 12°C.

**GASTRONOMIA**

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

**ANÁLISES FQ**

Grau alcoólico: 12.5% vol.

Acidez total: 6.1g/l

pH: 3,42

Açúcares totais: 0.3 g/l

**NOTAS DE PROVA**

**Cor:** palha definido;

**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

