

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

