

FICHA TÉCNICA

MARCA

3 FOLHAS Branco

ANO DE COLHEITA

2019

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

VINHO REGIONAL ALENTEJANO

CASTAS

Antão Vaz, Gouveio 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-calcarios, Pardos mediterrâneos derivados de xisto

Condução: Royat Duplo e Guyot Duplo

Idade das Vinhas: 20 e 10 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), estabilização, filtração.

CONSUMO

Deve ser bebido à temperatura de 12°C.



GASTRONOMIA

Acompanha com saladas, mariscos, peixes grelhados ou cozidos com molhos ligeiros e sushi.

ANÁLISES FQ

Grau alcoólico: 13,5% vol.

Acidez total: 5,6 g/l

pH: 3,38

Açúcares totais: 1,2 g/l

NOTAS DE PROVA

Cor: Aspeto cristalino, cor citrina.

Aroma: Intenso, frutado, fino e elegante.

Palato: Macio, fresco e suave.

ENOLOGIA

Filipe Perdiz

Monte da Coutada, Apartado 125
7200-412 Reguengos de Monsaraz
PORTUGAL

www.elitevinhos.com
geral@elitevinhos.com
+(351) 964 365 124


ELITE VINHOS

Loja de Monsaraz
Rua de Santiago
(Junto à Porta da Vila)

