

### FICHA TÉCNICA

- Classificação:** D.O.C.
- Região:** Bairrada
- Castas:** 100% Arinto
- Tipo de vinho:** Branco
- Ano de colheita:** 2012 *Engarrafado em 2016*
- Menção facultativa:** -
- Quantidade produzida:** 2.050 garrafas
- Enólogo/Winemaker:** Osvaldo Amado
- Aspecto:** Cristalino
- Cor:** Citrina intensa com tons esverdeados.
- Aroma:** Complexo, apresenta distintas notas de frutos tropicais, citrinos e maçã verde. As nuances de frutos secos e de tostados conferem-lhe singularidade.
- Sabor:** Frutado, distinta frescura, volumoso e harmonioso, termina com elegância e com longa persistência.
- Processos de vinificação:** Desengace total, maceração pelicular a frio e fermentação alcoólica a 15°C. O final da fermentação alcoólica foi em barricas novas de Carvalho Francês de tosta ligeira.
- Maturação:** Final da fermentação alcoólica e estágio em barricas novas de Carvalho Francês durante 6 meses, seguido de 12 meses de maturação em garrafa.
- Sugestão de consumo:** Excelente para acompanhar peixes assados no forno, carnes brancas de confecção estruturada, carnes vermelhas grelhadas ou com molhos e queijos com boa estrutura.
- Temperatura de consumo:** 10°C
- Observações:** Manter a garrafa deitada para conservar as suas características.

### PARÂMETROS ANALÍTICOS

- Teor alcoólico: 13,5 % Vol.
- pH: 3,15
- Acidez total: 6,8 g/L
- Açúcares Totais: < 5,0 g/L

