Artefacto Branco

ANTÃO VAZ | ARINTO | ROUPEIRO

Processo de vinificação

As uvas foram cuidadosamente colhidas à mão e levadas para a adega em caixas de 25 Kg, onde foi feita numa mesa de triagem. As uvas foram então suavemente prensadas utilizando uma prensa pneumática e o sumo permaneceu durante 48 horas a baixas temperaturas para iniciar a fermentação decantada que teve lugar em cubas de aço inoxidável. O vinho foi estabilizado, filtrado e engarrafado jovem a fim de reter o seu vinho limpo e carácter fresco.

Análise

Álcool: 13,5%
Acidez Total: 5,9 g/L
Acidez volátil: 0.31g/L
Ph: 3.40
Açúcar Total (Frutose+Glucose): 0,4 g/L

Notas de degustação

Limpo e brilhante, com uma cor amarelo-limão. No nariz mostra notas de fruta branca e sugestões de minerais agradáveis. Equilibrado, com boa acidez, o vinho é fresco e elegante e tem um acabamento persistente.

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO:

É ideal para acompanhar pratos de marisco, carnes brancas, queijos suaves e cozinha asiática.

LUIS DUARTE VINHOS

info@ldvinhos.com

Monte do Carrapatelo, Apartado 108
7200-999 Reguengos de Monsaraz

Siga-nos!