

Rapariga da Quinta Branco

ANTÃO VAZ | ARINTO | ROUPEIRO

Processo de vinificação

As uvas foram colhidas manualmente e transportadas para a adega em caixas de 25 kg, onde foi feita uma segunda escolha. Foram prensadas suavemente utilizando uma prensa pneumática.

Após a prensagem seguiu-se uma decantação durante 48 horas a temperaturas baixas. O mosto foi trasfegado, inoculado com leveduras selecionadas e vinificado em cubas de inox com temperatura controlada.

Análise

Álcool: 13 %
Acidez Total: 5.1 g/L
Acidez volátil: 0.37g/L
Ph: 3.36
Açúcar Total (Frutose+Glucose): 2,3 g/L

Notas de prova

Cor amarela brilhante, com aromas delicados de frutas tropicais. Na boca tem bom volume, mostra grande frescura e uma acidez equilibrada. Apresenta um final muito fresco com agradáveis notas de frutos.



SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO:

Ideal com marisco e pratos de peixe, saladas e com os variados tipos de carnes brancas.



DISTINÇÕES:

88 Pontos - Wine Enthusiast Magazine (2021)



LD
LUIS DUARTE
VINHOS

 info@ldvinhos.com

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

Siga-nos!

