

HERDADE BARRANCO DO VALE BLEND BRANCO RESERVA 2023



de Barran
ALGARVE | PORT



Herdade
Barranco do Vale



RESERVA

20
23

ANTÃO VAZ
ARINTO, ALVARINHO

Enólogo: Engº João do Ó

NOTA DE PROVA:

COR: Vinho de cor citrica.

Das castas Antão Vaz, Arinto e Alvarinho nasce este vinho. Tropical com notas citricas e de fruta branca. Boa mineralidade e nuances florais. Paladar vincado por uma excelente acidez natural conferida pelo Arinto, resultando num vinho muito elegante e vibrante.

TECNOLOGIA DE VINIFICAÇÃO: Vindima manual para caixas de 12 kg de modo a preservar toda a qualidade das uvas. Vinificação a temperatura controlada durante 15 dias a que se seguiu um estágio de 12 meses sobre as borras finas para maior untuosidade e complexidade Estágio de 12 meses antes de engarrafar.

CONSERVAÇÃO: As garrafas devem estar protegidas da luz solar sem sofrer oscilações ou vibrações, em posição completa ou parcialmente horizontal, com o vinho em contacto com a rolha, em local fresco (entre 10 e 15°C) e sem sofrer oscilações ou vibrações.

MODO DE CONSUMO:

Deverá ser consumido a 11-13°C

RECOMENDAÇÕES:

Acompanha bem com marisco, saladas, peixes grelhados, e cozinha italiana.

Tipo:

Vinho Branco

Castas:

Antão Vaz, Arinto e Alvarinho

Região:

Algarve

Tipo de Solo:

Argilo-Arenoso e Xistoso

Ano:

2023

Teor de Álcool:

13 %

Acidez Total:

6,33 g/L

Acidez Volátil:

0,2 g/L

Açúcar Residual:

0,7 g/L

pH:

3,18

EMBALAGEM: 75CL - Caixa de cartão de 6 unidades