

HERDADE BARRANCO DO VALE ANTÃO VAZ RESERVA 2021



NOTA DE PROVA:

COR: Vinho de cor citrica.

Notas de fruta branca madura, algum alperce confitado. Vinho profundo com ligeiras notas de madeira bem integrada que lhe confere estrutura e corpo forte e elegante.

TECNOLOGIA DE VINIFICAÇÃO: Vindima manual para caixas de 12 kg de modo a preservar toda a qualidade das uvas.

Fermentação lenta e a baixa temperatura para maior extração de aromas. Posterior estágio de 18 meses sobre as borras finas com agitação regular para maior untuosidade e complexidade.

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 12°C

RECOMENDAÇÕES:

Peixes assados no forno, pratos de bacalhau.

Enólogo: Engº João do Ó

EMBALAGEM: 75CL - Caixa de cartão de 6 unidades

CÓDIGO DE BARRAS: 750ml – 5600287072247

Tipo:	Vinho Branco
Castas:	Antão Vaz
Região:	Algarve
Tipo de Solo:	Argilo-Arenoso e Xistoso
Ano:	2021
Teor de Álcool:	13 %
Acidez Total:	5,38 g/L
Acidez Volátil:	0,23 g/L
Açúcar Residual:	0,6 g/L
pH:	3,28