

HERDADE BARRANCO DO VALE BLEND BRANCO RESERVA 2023



de Barran
ALGARVE | PORT



Herdade
Barranco do Vale



RESERVA

20
23

ANTÃO VAZ
ARINTO, ALVARINHO

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.

Enólogo: Engº João do Ó

Tipo:	Vinho Branco
Castas:	Antão Vaz, Arinto e Alvarinho
Região:	Algarve
Tipo de Solo:	Argilo-Arenoso e Xistoso
Ano:	2023

EMBALAGEM: 75CL - Caixa de cartão de 6 unidades

CÓDIGO DE BARRAS: 750ml – 5600287072322

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