

HERDADE BARRANCO DO VALE

BLEND BRANCO RESERVA 2024



Enólogo: Engº João do Ó

EMBALAGEM: 75CL - Caixa de cartão de 6 unidades

CÓDIGO DE BARRAS: 750ml – 5600287072377

NOTA DE PROVA:

COR: Vinho de cor citrica.

Das castas Antão Vaz, Arinto e Alvarinho nasce este vinho. Alguma tropicalidade com notas citricas e de fruta branca (maçã). Nuances florais. Paladar levemente mineral, encorpado e seco, 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 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:	2024
Teor de Álcool:	12,5 %
Acidez Total:	6,87 g/L
Acidez Volátil:	0,22 g/L
Açúcar Residual:	0,6 g/L
pH:	3,33