



APELIDO Branco 2020

Vinho Regional Alentejano

O APELIDO traduz a origem e é importante na construção de identidade, mas cada um tem a sua personalidade e a oportunidade de fazer um caminho diferente.



TERROIR

Vinhas plantadas em solos xistosos e franco-limosos perto da cidade de Estremoz, no Alentejo. O clima mediterrâneo continental tem como característica principal a amplitude térmica que varia entre dias quentes e noites frias no período de maturação das uvas.

NOTAS DE PROVA

Cor: Cor citrina.

Nariz: Aroma complexo com notas cítricas, fruta de polpa branca e excelente acidez.

Boca: Vivo na boca, com acidez vincada a prolongar a prova que termina bem mineral.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual a meio de Agosto, maceração pelicular a frio durante 24 horas, fermentação em inox com temperatura controlada a 14-16°C. Leveduras indígenas.

GASTRONOMIA

Delicioso com pratos leves e saladas. Combinação perfeita com APELIDO Branco e um tártaro de Atum ou Salmão.

CASTAS

Arinto, Alvarinho, Gouveio e Roupeiro

ANÁLISE QUÍMICA

Álcool: 11,7%

pH: 3,1

Acidez Total: 7,1 g/L

PRODUTOR Miguel Barroso Viegas Louro

PRODUÇÃO 6500 Garrafas

Miguel Louro | mviegaslouro@gmail.com

Estremoz - Portugal