

Casa Relvas

DOC VIDIGUEIRA 2021

ANO VITÍCOLA

2021 foi um ano desafiante na Casa Relvas. O Inverno foi frio e com muita chuva. A Primavera foi também chuvosa com uma pressão média de Míldio e as vinhas reagiram bem no que diz respeito às necessidades hídricas durante o início da estação vegetativa. As temperaturas neste Verão foram bastante amenas, com apenas alguns dias acima dos 38°C. A maturação foi bastante lenta, prometendo uma grande colheita de 2021

COLHEITA

2021

CASTAS

Antão Vaz, Arinto, Perrum, entre outras

CLASSIFICAÇÃO

DOC Alentejo

RENDIMENTO (TON/HA)

5

SOLO

Argilo Xistoso



VINIFICAÇÃO

Vindima manual. Desengaço total. Maceração pré-fermentativa durante 8 a 12 horas. Prensa em vácuo, fermentação a temperaturas controladas (15°C a 18°C) em cubas inox durante 10 a 15 dias

ESTÁGIO

3 meses sur lies

NOTAS DE PROVA

COR: Amarelo citrino
AROMA: Aroma intenso a frutos tropicais, com notas de baunilha e ligeiro mineral.
PALADAR: Na boca é fresco e equilibrado com um final longo e persistente.

ANÁLISE SUMÁRIA *

Álcool | 13 %
Acidez total | 4,1 g/l
pH | 3,66
Acidez volátil | 0,44 g/l

ACOMPANHA

Carnes brancas, peixes temperados, bacalhau e frutos do mar

DISPONÍVEL EM

0,75L

PRÉMIOS

Produto produzido e comercializado de acordo com os requisitos estatutários e regulamentares em matéria de segurança alimentar - contém sulfitos Guardar em local fresco e seco e ao abrigo da luz. Conservar à temperatura entre 12°C e os 20°C.

* valores de referencia