

Casa Relvas

SOMMELIER EDITION BRANCO

ANO VITÍCOLA

2022 foi uma das colheitas mais desafiantes na Casa Relvas. O Inverno foi frio e muito seco. A Primavera foi chuvosa com uma pressão média de mÍldio, as vinhas estiveram muito confortáveis em relação às necessidades hídricas durante o início da estação vegetativa. No Verão, as temperaturas foram bastante elevadas, e não houve chuva de Maio até Setembro. Os dias mais quentes trouxeram uma pressão elevada de Cicadella e algumas queimaduras solares difíceis de gerir em algumas vinhas nas zonas mais quentes da região! A maturação foi bastante lenta, prometendo uma vindima muito concentrada.

COLHEITA

2022

CASTAS

Arinto, Antão Vaz

CLASSIFICAÇÃO

IG Alentejano

RENDIMENTO (TON/HA)

6

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 (50%) e em barricas de 400L durante 10 a 15 dias.

ESTÁGIO

50% do vinho estagiou em barricas usadas de carvalho francês

NOTAS DE PROVA

COR: Amarelo citrino com laivos dourados
AROMA: Grande complexidade aromática que sugere frutos secos e notas de mel.
PALADAR: Ataque fresco, fina acidez e com corpo acentuado. Bastante mineral e harmonioso. Final longo.

ANÁLISE SUMÁRIA *

Álcool | 12,5 %
Acidez total | 5,0 g/l
pH | 3,35
Acidez volátil | 0,33 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