

OLARIA

Branco

ANO

2019

DENOMINAÇÃO

Regional Alentejano

CASTAS

Antão Vaz (45%) Sória (30%), e Arinto (25%)

VINIFICAÇÃO

Após a seleção das uvas nas vinhas dos nossos associados, procede-se à vindima manual. Na adega são descarregadas e imediatamente desengaçadas e esmagadas. De seguida, são adicionadas enzimas extrativas e arrefecidas as massas até à temperatura de 10°C. Repousam durante 8h, de modo a haver uma maior extração de aromas da película. Findo este tempo, são prensadas e o mosto obtido é clarificado por decantação. A temperatura do mosto é então regulada para 15°C, são adicionadas leveduras selecionadas e inicia-se a fermentação que dura cerca de 2 a 3 semanas.

ESTÁGIO

Finda a fermentação é feita a trasfega, iniciando-se de imediato o processo de estabilização e clarificação.

CONSUMO

Deve ser bebido de imediato à temperatura de 10 - 12°C.

GASTRONOMIA

Acompanha com saladas, mariscos, peixes grelhados ou cozidos com molhos ligeiros e sushi.

ANÁLISES

Grau alcoólico: 13,5% vol.

Acidez total: 5,6 g/l

pH: 3.36

Açúcares redutores: 1,0 g/l



CÓDIGOS

EAN-13: 5601377000768

ITF -14: 85601377001198

ESPECIFICAÇÕES DE PALETIZAÇÃO

Capacidade: 5 L

Peso da Caixa: 5,2 kg

Medidas da Caixa: 258 x 124,5 x 191 mm

Caixas por Palete: 144

Fiadas por Palete: 4

Caixas por Fiada: 36

Peso da Palete: 749 kg

Altura da Palete: 117 cm

NOTA DO ENÓLOGO: Rui Veladas e Tiago Garcia

Vinho de aspeto cristalino, cor palha ténue, aroma de frutos tropicais com notas de citrinos, na boca apresenta-se suave, equilibrado e fresco.