



**PAULO
LAUREANO**

VINHAS VELHAS

PAÍS	Portugal
REGIÃO	Alentejo
SUB-REGIÃO	Vidigueira
CLIMA	Mediterrâneo
SOLO	Xisto
TIPO	Branco
CASTAS	Antão Vaz
CLASSIFICAÇÃO	DOC
ANO DE COLHEITA	2016
PRODUÇÃO	25.000 garrafas
ENÓLOGO	Paulo Laureano
VINIFICAÇÃO	Desengace total com esmagamento suave, decantação do mosto durante 48 horas. Fermentação em barricas de carvalho a 15°C durante 30 dias. Maturação em barricas de Carvalho Francês durante 4 meses
ENGARRAFAMENTO	Automático, sob atmosfera e temperatura controlada
TEOR ALCOÓLICO	13.5% vol.
ACIDEZ TOTAL	5.8g/dm ³
pH	3.50
AÇUCAR	0.7g/ dm ³
COR	Citrina
AROMA	Aroma de manga madura, com notas de casca de tangerine e um toque de especiarias
PROVA	Marcante, mostra um carácter untuoso equilibrado com frescura agradável
FINAL DE BOCA	Longo e persistente.
CONSUMO	Após 1 mês de engarrafamento, até 8 anos
GASTRONOMIA	Queijo de ovelha semi-mole. Pratos de bacalhau. Tarte de peixe com coentros
GARRAFA	Garrafas de 750 mL,
EMBALAGEM	Caixas de madeira de 6 x 750 mL

