



ALCATEIA

Branco

REGIÃO

Casa Branca - Sousel, Portalegre

CLASSIFICAÇÃO

I.G.P. Vinho Regional Alentejano

QUANTIDADE PRODUZIDA

4.000 garrafas

VITICÓLOGO

José Luís Marmelo

ENÓLOGO

Mário Andrade

VINHA

As uvas são, exclusivamente, fruto da nossa vinha. Esta localiza-se no norte do Alentejo, a uma altitude de cerca de 200 metros, num solo de xisto com clivagem vertical.

Está conduzida em VSP (Vertical Sistem Pruning) com poda em Guyot unilateral, com orientação NO/SE.

Todas as práticas vitícolas são orientadas pelo sistema de “Proteção Integrada”, para uma maior sustentabilidade e respeito pelo ambiente.

CASTAS

Arinto e Perrum

ANO VITÍCOLA

Este ano de 2022/2023 iniciou-se com um inverno quente e chuvoso, seguindo-se uma Primavera muito quente e seca. O Verão foi moderadamente quente. Registaram-se precipitações no princípio de Setembro.

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

Após a vindima manual, seguiu-se uma cuidadosa seleção das uvas. Os cachos foram prensados diretamente, para um maior respeito pela qualidade dos mostos.

O mosto obtido foi de seguida clarificado por decantação estática e posteriormente fermentado a temperatura controlada (16°C), com um rigoroso controle de qualidade.

DADOS ANALÍTICOS:

Álcool: 12,5% Vol.

Acidez Total: 6,5g/L

Açúcares Redutores: <2g/L

pH: 3,3

NOTAS DE PROVA

Vinho de cor citrina, aroma cítrico, com notas suavemente florais. Na boca, apresenta-se elegante, com uma frescura bem equilibrada pelo volume de boca e um final muito persistente.

CONSUMO E CONSERVAÇÃO

Este vinho deverá ser consumido jovem e fresco a uma temperatura de 8º a 10ºC. Acompanha bem pratos vegetarianos, de peixe e mariscos.

As garrafas devem ser conservadas em local fresco (cerca de 12ºC), com alguma humidade (75% de humidade relativa) e ao abrigo da luz.

OPINIÃO DO ENÓLOGO

Este é um vinho elegante e frutado que combina na perfeição a frescura do Arinto com a elegância única do Perrum. Este vinho branco é a escolha ideal para as ocasiões mais descontraídas.

