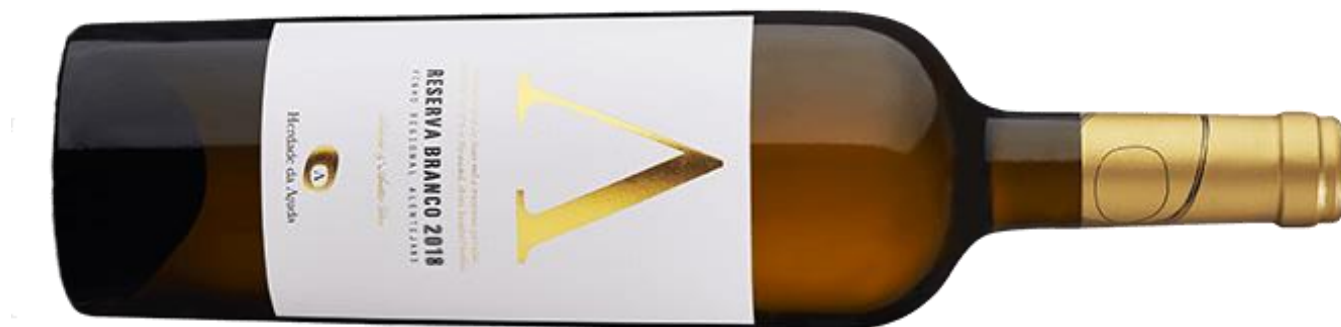


HERDADE DA AJUDA RESERVA BRANCO 2018



FICHA TÉCNICA: TECHNICAL DATA SHEET

Vinificação: As uvas foram colhidas à noite e prensadas suavemente. A parte final da fermentação foi em barricas de carvalho francês e americano. O vinho foi envelhecido nas próprias borras por 4 meses, e envolvido manualmente.

Notas de Prova: Cor citrina com laivos dourados, aroma dotado de alguma complexidade bem envolvido em nuances de fruta de polpa amarela, notas meladas e ligeira tosta. Na boca revela-se estruturado, intenso e untuoso, com boa acidez e final de boca volumoso de média persistência.

Enologia: António Ventura & Alberto Capitão

Região: Vendas Novas - Alentejo, Portugal

Castas: Arinto e Antão Vaz

Teor Alcoólico: 13,5%

Acidez Total: 4,8 g/L

Açúcar Total: 1,4 g/L

Vinification: The grapes were harvested in the evening and pressed gently. The final part of the fermentation was in French and American oak barrels. The wine was aged in the lees for 4 months and wrapped manually.

Tasting Notes: Citrine color with golden tints, aroma endowed with some complexity well involved in nuances yellow pulp fruit, luscious and light notes toast. In the mouth it is structured, intense and unctuous, with good acidity and voluminous aftertaste of medium persistence.

Winemaking: António Ventura & Alberto Capitão

Region: Vendas Novas - Alentejo, Portugal

Grape Varieties: Arinto and Antão Vaz

Alcohol Content: 13,5%

Total Acidity: 4,8 g / L

Total Sugar: 1,4 g / L