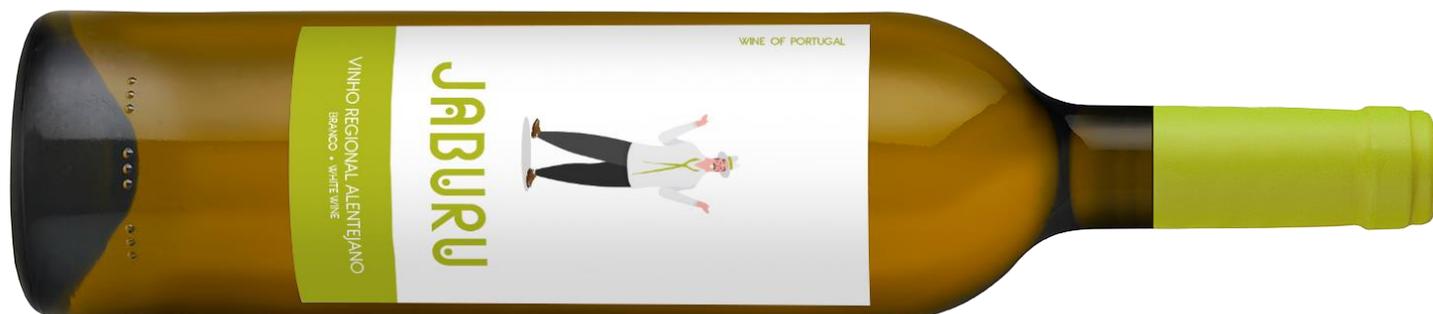


## JABURU COLHEITA BRANCO 2019



### FICHA TÉCNICA | TECHNICAL DATA SHEET

**Vinificação:** Vindima nocturna por forma a manter a integridade física e aromática dos bagos, com prensagem em prensa pneumática. A fermentação ocorre em inox a temperatura controlada.

**Notas de Prova:** Cor citrina, aromas cítricos e de frutos de polpa branca com alguma mineralidade. Na boca mostra-se fresco, intenso e equilibrado, com final equilibrado e de média persistência.

**Castas:** Arinto, Antão Vaz e Gouveio

**Enologia:** António Ventura & Alberto Capitão

**Região:** Vendas Novas - Alentejo, Portugal

**Teor Alcoólico:** 13,5%

**Acidez Total:** 6,4 g/L

**Açúcar Residual:** 0,4 g/L

**Vinification:** Night harvest to maintain the physical and aromatic integrity of the berries, with pressing in a pneumatic press. Fermentation takes place in stainless steel at controlled temperature.

**Tasting Notes:** Citrus color, citrus and white pulp fruit aromas with some minerality. In the mouth it is fresh, intense, and balanced, with a balanced finish and medium persistence.

**Grape Varieties:** Arinto, Antão Vaz and Gouveio

**Winemaker:** António Ventura & Alberto Capitão

**Region:** Vendas Novas - Alentejo, Portugal

**Alcohol:** 13,5%

**Total Acidity:** 6,4 g / L

**Residual Sugar:** 0,4 g / L