

HERDADE DA AJUDA VALE DO CHAFARIZ BRANCO 2018



FICHA TÉCNICA: TECHNICAL DATA SHEET

Vinificação: Vindima manual num período de maturação ótimo, que proporcionou a frescura e intensidade aromática desejada. A fermentação em cuba inox deu-se em temperatura controlada a 16°C durante 18 dias após filtração por vácuo do mosto.

Notas de Prova: De cor citrina, é um néctar muito aromático, complexo e com notas florais. A influência atlântica atribuiu-lhe frescura.

Enologia: António Ventura & Alberto Capitão

Região: Vendas Novas - Alentejo, Portugal

Castas: Moscatel e Ugni Blanc

Teor Alcoólico: 13,5%

Acidez Total: 6,3 g/L

Açúcar Total: 5,9 g/L

Vinification: Manual harvest in an optimal maturation period, which provided the desired freshness and aromatic intensity. Fermentation in stainless steel vats took place at a controlled temperature of 16°C for 18 days after vacuum filtration of the must.

Tasting Notes: Citrine in color, it is a very aromatic, complex nectar with floral notes. The Atlantic influence gave it freshness.

Winemaking: António Ventura & Alberto Capitão

Region: Vendas Novas - Alentejo, Portugal

Grape Varieties: Moscatel and Ugni Blanc

Alcohol Content: 13,5%

Total Acidity: 6,3 g / L

Total Sugar: 5,9 g / L