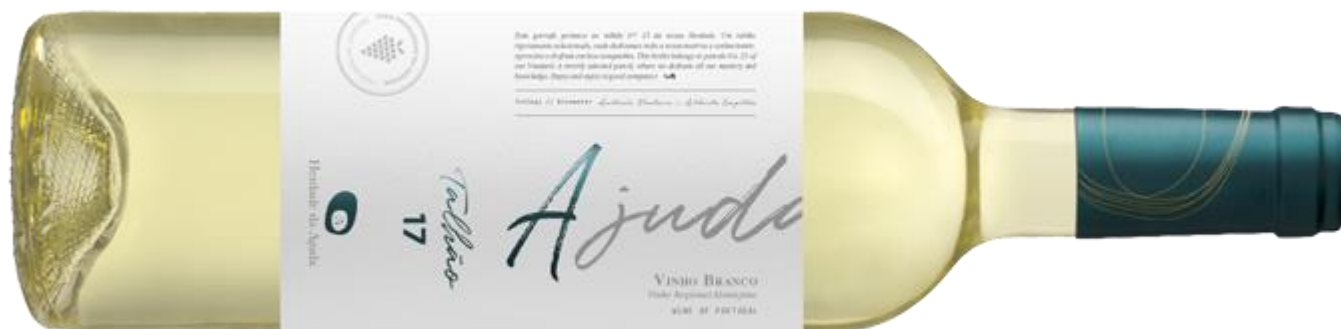


HERDADE DA AJUDA TALHÃO 17 - BRANCO 2019



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 amarelo pálido esverdeado, aroma intenso de frutos de caroço e algum herbáceo, num fundo mineral. Sabor intenso e cheio a fruta madura, bem equilibrado pela acidez, com final longo e persistente.

Enologia: António Ventura & Alberto Capitão

Região: Vendas Novas - Alentejo, Portugal

Castas: Semillon e Sauvignon Blanc

Teor Alcoólico: 13,5%

Acidez Total: 7,2 g/L

Açúcar Total: 6,8 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: Pale greenish yellow color, intense aroma of stone fruits and some herbaceous, on a mineral background. Intense flavor and full of ripe fruit, well balanced by acidity, with a long and persistent finish.

Winemaking: António Ventura & Alberto Capitão

Region: Vendas Novas - Alentejo, Portugal

Grape Varieties: Semillon and Sauvignon Blanc

Alcohol Content: 13,5%

Total Acidity: 7,2 g / L

Total Sugar: 6,8 g / L