

FLOR DO GUADIANA

REGIÃO | Alentejo

TIPO | Branco

CASTAS

Arinto e Chardonnay

O VINHO

Clima: Mediterrânico

Solo: Solos pardos mediterrânicos de potencial produtivo médio/baixo

Produção/há: 4.000 Kg

VINIFICAÇÃO

Contacto pelicular durante 2 horas seguido de prensagem das uvas.

Fermentação à temperatura controlada de 15°C

NOTAS DE PROVA

Aroma frutado com realce para notas de citrinos e tropicais. Na boca a elegância, frescura e a complexidade convivem num conjunto cheio, pleno e suave. No final da prova este vinho tem persistência e suavidade

SERVIR / DESFRUTAR

Imediato os nos próximos 3 anos a uma temperatura de 6-8°C. Ideal como aperitivo ou acompanhar saladas frias, marisco, pratos de peixe e sushi

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12,5 % | **Acidez Total:** 5,1 g/l | **pH:** 3,6



ALENTEJO