

# INTIMISTA

**REGIÃO** | Lisboa/Bucelas/Colares

**TIPO** | Branco

**CASTAS**

Arinto, Fernão Pires e Vital

**O VINHO**

Intimista Branco foi fermentado em bica aberta com controlo de temperatura, resultou num vinho fresco, mas persistente no aroma e paladar. Vinho de todos os dias, devendo ser consumido à temperatura de 13°C a 14°C.

**VINIFICAÇÃO**

Fermentação em bica aberta com temperatura controlada a 23°C

**NOTAS DE PROVA**

Cor: Citrina

Aroma: Intenso a frutas de polpa branca como a banana ou ananás.

boca: Fresco e macio; é harmonioso e persistente. Harmoniza bem com massas e peixe.

**INFORMAÇÕES TÉCNICAS**

**Álcool:** 13% | **Acidez Total:**  $\geq 4,6$  g/L | **pH:** 3,2 - 3,35 | **Açúcares Totais:**  $\leq 6,0$  g/dm<sup>3</sup>

