

FREI JOÃO – Vinho branco

COLHEITA 2017

Região

Bairrada DOC

Castas

Maria Gomes (40%), Arinto (30%) e Chardonnay (30%)

Vinificação

As uvas colhidas no momento ideal de maturação foram prensadas suavemente em prensa pneumática e o mosto fermentou em cuba de aço inoxidável a 16 °C. Após a fermentação alcoólica efectuou-se battonage durante 2 meses.

ANÁLISE SENSORIAL

Cor

Amarela citrina.

Aroma

Intenso a frutos frescos de polpa branca, citrinos e flores, complexado com ténues nuances minerais.

Sabor

Distingue-se pela sua excelente frescura gustativa e pelo belo aroma.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Álcool (% vol.):	11,7
Acidez volátil (g acético/l):	0,19
Acidez total (g tartarico/l):	5,70
pH:	3,18
Extracto seco total (g/l):	19,6
Açúcares totais (g/l):	1,4
SO ₂ Total (mg/l):	69

Consumir

7/9 °C

Potencial de envelhecimento

3/4 Anos

Pratos recomendados

Peixes, mariscos, carnes magras e comida asiática.

Prémios

Não foi apresentado a concursos.

