

SÃO JOÃO LOTE ESPECIAL

VINHO BRANCO - COLHEITA 2020

Região

Bairrada DOC

Castas

Arinto e Chardonnay

Vinificação

As uvas colhidas no final de Agosto 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 3 meses.

ANÁLISE SENSORIAL

Cor

Amarela citrina.

Aroma

Intenso e complexo a frutos de polpa branca, casca e flor de citrinos, vegetal seco, apresentando ainda nuances minerais.

Sabor

Distingue-se pela sua frescura gustativa, equilíbrio, volume e pelo excelente aroma de boca.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Álcool (% vol.):	12,3
Acidez volátil (g acético/l):	< 0.20 (LQ)
Acidez total (g tartárico/l):	6,3
Açúcares totais (g/l):	2,2
SO ₂ Total (mg/l):	102

Consumir

9/11 °C

Potencial de envelhecimento

3/4 Anos

Pratos recomendados

Peixes, mariscos, carnes magras e comida asiática.

Prémios

Não foi apresentado a concursos.

