



FICHA TÉCNICA

MARCA: MATA FIDALGA- VINHA CRU

Tipo de Vinho: Vinho Branco

Colheita: 2022

Designativo de Qualidade: DOC Bairrada

Castas: Chardonnay e Sauvignon Blanc

Vinificação: As uvas provenientes da Vinha do Cruzeiro, foram vindimadas manualmente para pequenas caixas de 18 Kgs de capacidade. Após arrefecimento em câmara frigorífica, foram prensadas suavemente em prensa de vácuo a 0,8 bar. Seguiu-se a sedimentação estática durante 36 horas e a decantação de 70 % do mosto límpido sobrenadante para cuba de aço inoxidável e os restantes 30 % para barricas avinhadas de carvalho francês, onde decorreu a fermentação alcoólica a temperatura controlada. O vinho fermentado em barricas de carvalho, amadureceu durante 6 meses sobre borras finas com battonage.

Prova: Apresenta um aspecto límpido, cor amarela citrina, aroma intenso e complexo, dominado por notas tropicais a maracujá, com uma excelente estrutura e persistência gustativa.

Características Analíticas:

Acidez Volátil: 0,21 g de ác. acético/L

Acidez Total: 6,07 g de ác. tartárico/L

pH: 3,21 ---

Dióxido Enxofre Total: 130 mg/L

Dióxido Enxofre Livre: 24 mg/L

Tava a 20°C: 12,50 % vol.

Valor Calórico: 730 Kcal

