



ORTIGÃO CHARDONNAY

Produtor / Producer Quinta do Ortigão

Classificação / Appellation Bairrada DOC, Portugal **Ano / Harvest** 2021

Enólogo / Winemaker Arminda Ferreira



Castas / Grape Varieties: Chardonnay 100%

Vinhas / Vineyards: Localizadas no coração da Bairrada, em Anadia, entre as serras do Caramulo e Buçaco, numa elevação de cerca de 50 metros acima da linha do mar. As vinhas mais velhas foram plantadas em 1972 seguida de novas plantações em 1999. //

The vineyards are located at the heart of Bairrada, in Anadia, between the Caramulo and Buçaco mountains at an elevation of about 50 meters above the sea level. The older vineyards were planted in 1972, followed by new plantations in 1999.

Vinificação / Vinification Process: Desengace total, maceração pelicular a frio, defecação estática natural, fermentação alcoólica a 15° // Total destemming, cold skin maceration, natural static fermentation at 15°.



Notas de Prova / Tasting notes

Cor / Colour: Amarelo citrino. // Citrine yellow

Aroma: No nariz revela fruta branca como a pêra, a maçã amarela, fruta de caroço como o pêssego e ligeiro floral. // The nose reveals white fruit such as pear, yellow apple, stone fruit such as peach and light floral

Boca / Mouth: Bom corpo e acidez equilibrada. Um vinho rico e denso sem ser pesado. // Good body and balanced acidity. A rich and dense wine without being heavy.



Análise Química / Chemical Analysis

Teor Alcoólico / Alcohol by volume: 13% **pH:** 3,48

Acidez total / Total acidity: 5,53 **Açúcar total / Total sugar:** <2 g/L



Acompanha / Food

Peixe grelhados, carnes brancas no forno, risottos, massas frias. // Grilled fish, oven-roasted white meats, risottos, cold pasta.



Informação logística / Logistic information

Códigos de barras / Barcodes

75 Cl: 5606955061704 | 6 x 75 Cl: 65606955061706

Contém sulfitos / Contains sulfites