



## 🚩 ORTIGÃO QUATRO DEZASSEIS BRANCO

**Produtor / Producer** Quinta do Ortigão

**Classificação / Appellation** Bairrada DOC, Portugal **Ano / Harvest** 2017

**Enólogo / Winemaker** Arminda Ferreira



**Castas / Grape Varieties:** Arinto 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:** Vindima manual, com seleção criteriosa das uvas, em caixas de 15Kg. Após desengace, as massas foram prensadas, onde se separou o mosto das películas. Após esta operação, o mosto foi sujeito a decantação estática a baixa temperatura, para clarificação. Seguiu-se a fermentação alcoólica a temperatura controlada (16°C). // Manual harvest into chests of 15kg. After destemming, the masses were pressed where the must was separated from the skins. After this operation, the must was subject to static decantation at low temperature, for clarification. Fermentation was conducted at the controlled temperatures of about 16 degrees

**Estágio / Aging:** 12 meses em barricas de carvalho Francés mais 12 meses de estágio em garrafa. // 12 months in french oak barrels plus 12 months of bottle stage



### Notas de Prova / Tasting notes

**Cor / Colour:** Dourado // Gold

**Aroma:** Aroma muito delicado e complexo, de fruta madura de polpa branca e elegantes apontamentos tostados. // Very delicate and complex aroma of ripe white-fleshed fruit and elegant toasted notes.

**Boca / Mouth:** Seco, tenso, acidez precisa e ao mesmo tempo untuoso, profundo e envolvente. Termina cheio de estrutura, vibrante e pleno de sofisticação. // Dry, tense, precise acidity and at the same time unctuous, deep and enveloping. Ends full of structure, vibrant and sophisticated..



### Análise Química / Chemical Analysis

**Teor Alcoólico / Alcohol by volume:** 13,5% | pH: 3,12

**Acidez Total: / Total acidity:** 5,91 g/L **Açúcares Totais / Residual Sugar:** 4 g/L



### Acompanha / Food

**Pratos de Peixe no forno, cabrito, queijos de pasta mole** // Oven-roasted fish, roasted goat and soft cheeses.