





# PRAIA | IG Beira Atlântico | 2022

# INFORMAÇÃO TÉCNICA

Denominação: Família Aleixo PRAIA Enólogo: Ricardo Aleixo Produtor: Real Cave do Cedro

Designação oficial: Vinho Regional Beira Atlântico

Tipo: Branco País: **Portugal** 

Região: IG Beira Atlântico Castas: Bical e Maria Gomes

Colheita: 2022

## **PARÂMETROS ANALÍTICOS**

ABV a 20°C%: 11,7 Acidez total em TH2 g/L: 5 Acidez volátil em ácido acético g/L: 0,2 Açúcares redutores g/dm3: 1,6 Total de SO2 mg/L: 99 pH: 3.4

#### **NOTAS DE PROVA**

Um vinho que tem bem presente a influência marítima, o cultivo da uva nativa e a autenticidade do processo de vindima. O vinho branco PRAIA cria uma viagem de uma bela cor amarelo cítrico translúcido através da mistura de castas Bical e Maria Gomes. Com uma excelente acidez, um aroma muito delicado, um sabor suave e ligeiramente adocicado com notas de maçã e flores brancas. Este é um vinho enigmático que preserva a mineralidade salina e evoca a frescura da atmosfera oceânica e a sua beleza.

#### **TERROIR**

A Bairrada está inserida no clima mediterrânico e as vinhas desta região estão também sob uma forte influência Atlântica devido à sua localização. O solo argiloso e calcário onde crescem é capaz de causar o stress necessário na fase da pré-colheita para conferir notas minerais. A baixa altitude e a grande amplitude térmica durante o estado de maturação são também fatores importantes que influenciam os vinhos da Bairrada.

# **LOGÍSTICA**

Tipo de Garrafa: Bordalesa Capacidade: 75 cl Garrafas por caixa: Dimensões da caixa: 26 x 29,8 x 17,2cm

Peso Bruto: 7,4 kg

Palete: Europalete

(120 x 80 cm)

Caixas por palete: 95 Caixas por fiada: 19 Número de fiadas: 5 Peso Bruto: 715 kg

### MÉTODO DE VINIFICAÇÃO

fermentação alcoólica.

As uvas são colhidas manualmente e desengaçadas antes de seguirem para a cuba de fermentação sem as películas. É aqui que são adicionadas leveduras selecionadas do antes início

Durante a fermentação a temperatura é controlada, preservando desta forma os aromas varietais. Após esta fase o vinho é sucessivamente decantado até atingir o nível de limpidez desejado.

A estabilidade físico-química dos vários compostos presentes no vinho é obtida durante o tempo em que o vinho está na cuba.

### **IDADE**

9 meses em cuba inox com temperatura controlada.

# SUGESTÕES DE SERVIÇO

De preferência a uma temperatura entre 8 - 10ºC.

O vinho PRAIA e o abundante marisco da região são uma combinação perfeita, que pode passar por sardinhas assadas, amêijoas frescas ou suculentas gambas. vinho também pode acompanhado de vários grelhados com baixo teor de gordura, como carne branca ou salmão. Destaca-se também no acompanhamento de sushi.

### **IMAGEM**

