

FICHA TECNICA

SAMIÃO RESERVA 2021



Classificação: D.O.C.

Região: Bairrada

Arinto, Chardonnay, Maria

Castas: Gomes e Sauvignon Blanc

Tipo de vinho: Branco

Ano de colheita: 2021

Menção facultativa: Reserva

Quantidade produzida: 2000 garrafas

Aspeto: Cristalino

Cor: Citrino

Aroma: Frutado, Fresco com ligeiras notas citrinas e maçã verde .

Sabor: Fresco, Fruta e equilibrada,

Processos de vinificação: Desengace total, fermentação em Cubas de inox com temperatura controlada .

Maturação: Estágio de 6 meses em garrafa

Longevidade do vinho: 3 anos

Sugestão de consumo: Excelente como entrada e acompanha bem pratos de peixe e carnes grelhadas.

Temperatura de consumo: 6 a 8°C

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor alcoólico: 12 % vol

pH: 3,5

Acidez total: 5,92 g/l

Açúcares Totais: 2,9 g/l