

HERDADE DA AMADA

REGIÃO | Alentejo

TIPO | Branco

ENÓLOGO | Susana Esteban e Bruno Pinto da Silva

CASTAS

Arinto, Fernão Pires, Roupeiro e Verdelho

VINIFICAÇÃO

Após uma colheita criteriosa e minuciosa dos melhores cachos, as uvas foram encaminhadas para contentor frigorífico, onde passaram 12 horas a 6°C. No dia seguinte, após o transporte para a adega em ambiente refrigerado, foram totalmente desengaçadas e esmagadas à entrada para a prensa. A prensagem foi direta e suave, até 0,8 bar, e a decantação foi estática, por frio (8°C/9°C). A fermentação ocorreu a temperatura controlada de 16°C, durante 20-30 dias.

ESTÁGIO

Após a fermentação alcoólica e tiragem a limpo, o vinho estagiou durante 6 meses em inox sobre a borra fina.

NOTAS DE PROVA

Perfil aromático jovial e convidativo, com destaque para a fruta de polpa branca, amarela e leve tropicalidade. A boca acompanha o nariz. Fresco e vibrante no ataque, apresenta uma acidez fina e precisa, que lhe confere uma vivacidade atrativa e nos remete para um final tenso e empolgante.

SERVIR / DESFRUTAR

A sua frescura e acidez vincada torna-o versátil e capaz de ombrear com diversos estilos e estruturas de pratos. Peixe nagrelha, marisco de concha e comida asiática são combinações de sucesso. Risotos vegetarianos, carnes brancas e comida italiana oferecem-nos também um paring muito interessante e uma experiência bem correspondida.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13,2% | **Acidez Total:** 0,6 g/L | **Açúcares Totais:** 0,6 g/L

