

OM DRY TO THE BONE

REGIÃO | Bairrada/Beiras

TIPO | Branco

CASTAS

Arinto, Bical e Chardonnay

O VINHO

"Sendo um Sommelier de formação, sempre achei divertido olhar para a parte funcional dos vinhos. À mesa, a frase que mais vezes ouvi foi a pedir "um vinho seco". Pois o "OM. Dry" não é apenas seco, é seco até ao osso, apoiado numa frescura cortante da sua acidez total de 6,3 g/L e no seu baixo grau alcoólico farão deste vinho uma ferramenta de um Sommelier para todos os Sommeliers."

VINIFICAÇÃO

Fermentação em inox

ESTÁGIO

Estágio em Inox

NOTAS DE PROVA

Cor: De aspeto brilhante e cor citrina esverdeada de intensidade pálida.

Nariz: Fino e elegante. Muito frutado e fresco, com aromas a pera e ameixa branca, nuances de ananás. Muito mineral e algum fruto tropical muito bem integrado.

Boca: Fresco, vibrante e delicado onde se podem sentir notas características florais e de fruto cítrico a emprestar frescura ao conjunto de cariz mineral.

Tenso e de acidez sensível. Final revigorante e agradável.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 11% | **Acidez Total:** 6.3 g/dm³ | **pH:** 3,25

