

RAPARIGA DA QUINTA

REGIÃO | Alentejo

TIPO | Branco

CASTAS

Antão vaz, Arinto e Roupeiro

O VINHO

Clima: Clima mediterrânico continental; temperaturas diárias elevadas nos meses de verão; boa amplitude térmica estival.

Solos: Natureza granítica de transição para xistosa, estrutura franco-argilosa.

Área de vinha: 20 Hectares

Castas: Antão Vaz 51%, Roupeiro 27% e Arinto 22%

Condução: Cordão bilateral

VINIFICAÇÃO

As uvas foram colhidas manualmente e transportadas para a adega em caixas de 25 kg, onde foi feita uma segunda escolha. Foram prensadas suavemente utilizando uma prensa pneumática. Após a prensagem seguiu-se uma decantação durante 48 horas a temperaturas baixas. O mosto foi trasfegado, inoculado com leveduras seleccionadas e vinificado em cubas de inox com temperatura controlada.

NOTAS DE PROVA

Descrição organolética: Cor amarela brilhante, com aromas delicados de frutas tropicais. Na boca tem bom volume, mostra grande frescura e uma acidez equilibrada. Apresenta um final muito fresco com agradáveis notas de frutos.

SERVI- / DESFRUTAR

Ideal com marisco e pratos de peixe, saladas e com os variados tipos de carnes brancas.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13 % Vol | **Acidez Total:** 4,3 g/L | **pH:** 3,46 | **Açúcares Totais:** 0.5 g/L

