

ANTÃO VAZ

2008

Especificações Técnicas

Região

Alentejo / Albernôa

Classificação

Vinho Regional Alentejano

Tipo

Branco

Colheita

2008

Castas

100% Antão Vaz

Área da Vinha

27 hectares

Tipo de Solo

Xistoso

Vinificação

A colheita realizou-se manualmente, em caixas de 12 Kg, às primeiras horas da madrugada. As nossas uvas seguiram de imediato para a adega onde ocorreu uma triagem rigorosa. Foram então seleccionadas, desengaçadas e prensadas suavemente. Fermentação decorreu em inox com temperatura controlada.

Notas de Prova

O Antão Vaz surge no nariz com um aroma exuberante, floral e notas de ananás e citrinos. Na boca, encorpado e com uma boa acidez sendo o final longo e persistente.

Engarrafamento

Fevereiro 2008

Produção

9.210 Garrafas

Análise

Teor Álcool: 14% Vol.
Acidez Total: 5.8 g/l em ácido tartárico
PH: 3.30



Herdade da

Malhadinha Nova

Alentejo • Portugal