ANEXO

REGIÃO | Alentejo

TIPO | Branco

ENÓLOGO | Manuel Costa Vargas

CASTAS
Antão vaz e Roupeiro

O VINHO
Produzido na Herdade das Assentes de Baixo, a partir de uvas selecionadas e vindimas à mão das castas Antão Vaz e Roupeiro.

VINIFICAÇÃO
Vinho de intervenção mínima, uso limitado e muito controlado de todos os agentes não naturais. Fermentado em Lagares de aço inox e Talhas de Barro (Anforas) antigas e de inspiração romana. Na fermentação em talha não foram usadas bombas mecânicas, todo o enchimento das "Talhas de Barro" foi efetuado manualmente. Fermentação espontânea de ambos os lotes, efetuada através de leveduras indígenas.

ESTÁGIO
A parcela fermentada em aço inox estagiou 6 meses em barricas usadas de carvalho francês.

NOTAS DE PROVA
Apresenta cor amarelo dourado. Nariz expressivo com fruta branca e alguns frutos tropicais.
Profundo e mineral, remetendo para a talha de barro. Na boca apresenta boa acidez, suavidade no ataque e equilíbrio na prova, revelando-se seco e com boa ligação a comida.

SERVIR / DESFRUTAR
Ideal para acompanhamento de carnes brancas, saladas frias, pratos de peixe no forno ou grelhados, massas, risotos e queijos.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 12,8% | **Acidez Total:** 6,2 g/L | **pH:** 3,1 | **Açucares Totais:** 2,2 g/L

ALENTEJO