

CASA DA URRRA



FICHA TÉCNICA VINHO BRANCO 2022

TIPO DE VINHO: Vinho D.O.C. – Alentejo

CASTAS: Arinto, Antão Vaz, Verdelho.

VINIFICAÇÃO: Vindima manual. Fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura.

LONGEVIDADE PREVISTA: 2 a 3 anos

TEOR ALCOÓLICO: 13,2 %

pH: 3,42

ACIDEZ TOTAL: 5,1 g/L

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,21 g/L

SO₂ LIVRE: 31 mg/L

SO₂ TOTAL: 92 mg/L

NOTAS DE PROVA: Cor citrina. Aroma fresco e frutado. Paladar com boa frescura, mineral, final suave e frutado.

ENÓLOGO: Rui Reguinga

