

**CASA DA URRRA**



**FICHA TÉCNICA VINHO COLHEITA  
SELECIONADA BRANCO 2020**

**TIPO DE VINHO:** VINHO D.O.C. ALENTEJO

**CASTAS:** Verdelho, Alvarinho

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

**LONGEVIDADE PREVISTA:** 2 a 3 anos

**TEOR ALCOÓLICO:** 13,5 %

**pH:** 3,34

**ACIDEZ TOTAL:** 6,0 g/L

**ACIDEZ VOLÁTIL:** 0,40g/L

**SO<sub>2</sub> LIVRE:** 31 mg/L

**SO<sub>2</sub> TOTAL:** 105 mg/L

**NOTAS DE PROVA:** Cor citrina. Aroma frutado, muito rico. Paladar harmonioso, boa estrutura, final fresco e mineral.

**ENÓLOGO:** Rui Reguinga

