



FICHA TÉCNICA DO VINHO AUDAZ BRANCO 2015

AUDAZ



Tipo	Branco
Classificação	Vinho Regional Alentejano
Produtor	António Manuel Baião Lança
Colheita	2015
Castas	Antão Vaz, Roupeiro, Rabo de Ovelha

Enologia

Vinho produzido a partir de uvas colhidas manualmente às primeiras horas do dia, indo de imediato, para a adega. Estas uvas foram então prensadas suavemente de forma a serem preservados todos os aromas primários. A fermentação decorreu em cubas de inox com controlo de temperatura entre os 12°C e 13°C.

Notas de Prova

De aspecto límpido, cor citrina bem definida. Boa intensidade aromática, de nariz intenso e repleto de fruta fresca, com sugestões de lima. Na boca tem boa entrada, com sabor macio e fresco proveniente da sua acidez bem integrada, harmoniosamente conjugada com notas de fruta madura que culminam num final longo.

Sugestões de Consumo

Acompanha muito bem todo o tipo de peixe grelhado e marisco.
Deve ser consumido a uma temperatura entre os 8°C e 10°C.

Características Físico Químicas

Teor alcoólico: 13,0% (v/v)

Acidez Total: 4,20 g/L ácido tartárico

Açúcares Totais: 0,30 g/L

pH: 3,40