



FICHA TÉCNICA DO VINHO CONDADO DAS VINHAS BRANCO 2015

CONDADO DAS VINHAS VINHO REGIONAL ALENTEJANO

Tipo	Branco
Classificação	Vinho Regional Alentejano
Produtor	António Manuel Baião Lança
Colheita	2015
Castas	Roupeiro, Antão Vaz, Sauvignon Blanc



Enologia

Vinho produzido a partir de uvas colhidas manualmente às primeiras horas do dia, seguindo de imediato para a adega. Na adega estas uvas foram prensadas suavemente de forma a conservar todos os aromas varietais. O mosto foi clarificado em cubas de inox a 10°C, a fermentação decorreu em cubas de inox, com controlo de temperatura entre os 12°C e 14°C.

Notas de Prova

De aspecto límpido, apresenta cor amarela-citrina brilhante.
No nariz mostra-se intenso com aromas a fruta tropical e alguma mineralidade.
No palato apresenta bom corpo, muita fruta e uma elegante frescura, acompanhado por um longo e persistente final.

Sugestões de Consumo

Acompanha muito bem, vários pratos de peixe grelhado, marisco e saladas. Por ser um vinho com boa acidez é o ideal acompanhante para uma comida mais oriental como a tailandesa ou japonesa.
Temperatura de consumo aconselhada 8° a 10° C.

Características Físico Químicas

Teor alcoólico: 13,3% (v/v)	Acidez Total: 4,2 g/L ácido tartárico
Acidez Volátil: 0,31 g/L ácido acético	pH: 3,30 Açúcares Totais: 0,3 g/L