

VALE BARQUEIROS – BRANCO 2024 COLHEITA SELECCIONADA

Classificação: Vinho Regional Alentejano

Tipo: Branco / Colheita Seleccionada

Designação: Vale Barqueiros – Branco 2024 Colheita Seleccionada

Produtor: Sociedade Agrícola Herdade de Vale Barqueiros, S.A.

Ácidos Totais: 4,7 g/dm³

pH Final: 3,45

Açúcares Redutores: 0,3 g/dm³

Álcool: 12% Vol.

Origem das Uvas

Colheita: 2024

Castas: Arinto e Síria

Vinha: Herdade de Vale Barqueiros

Denominação: Vale Barqueiros

Tipo de Solo: Mediterrânicos pardos de origem granítica.

Clima: Mediterrânico, com uma ligeira continentalidade no período Primavera/Verão.

Vindima:

Data: Setembro de 2024

Tipo: Manual

Vinificação:

Fermentação: Em depósitos de inox, a baixa temperatura, após decantação estática.

Estágio: Em depósitos de inox com estabilização à temperatura de 6°C a 8°C durante as duas primeiras semanas seguido de estágio em cuba.

Cor: Branco de cor amarelo citrino.

Aroma: Com aromas de flor de laranjeira e abacaxi.

Sabor: Na boca tens notas de pêsego, é fino e com alguma acidez que equilibra e realça a estrutura que apresenta. A persistência é longa e agradável.

Lançamento: Abril de 2025

Temperatura de consumo recomendada: 8/10 ° C

Produção: 15.000 garrafas de 750ml

Engarrafamento: Sociedade Agrícola Herdade de Vale Barqueiros, S.A.

Enólogo: Mário Andrade

