

**MARCA**

3 FOLHAS Branco

**ANO DE COLHEITA**

2018

**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM**

VINHO REGIONAL ALENTEJANO

**CASTAS**

Siria, Gouveio e Antão Vaz

**VITICULTURA**

**Clima:** O clima é quente e temperado. Existe muito mais pluviosidade no inverno do que no verão. Temperatura média é 16.5 °C. 569 mm é a pluviosidade média anual

**Solos:** Argilo-calcários, Pardos mediterrâneos derivados de xisto

**Condução:** Royat Duplo e Guyot Duplo

**Idade das Vinhas:** 20 e 10 anos

**VINIFICAÇÃO**

Vindima manual à caixa durante as horas mais frescas do dia. Desengace, choque térmico, prensagem, decantação do mosto, fermentação com temperaturas controladas em cubas de inox (16-18 °C), estabilização, filtração.

**CONSUMO**

Deve ser bebido à temperatura de 12°C.

**GASTRONOMIA**

Acompanha com saladas, mariscos, peixes grelhados ou cozidos com molhos ligeiros e sushi.

**ANÁLISES FQ**

Grau alcoólico: 13% vol.

Acidez total: 5.0 g/l

pH: 3,4

Açúcares totais: 0,7 g/l

**NOTAS DE PROVA**

**Cor:** Aspetto cristalino, cor citrina;

**Aroma:** Intenso, frutado, fino e elegante

**Palato:** Macio, fresco e suave.

**ENOLOGIA**

Filipe Perdiz

