

**MARCA**

Herdade de Ceuta Branco

**ANO DE COLHEITA**

2018

**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM**

VINHO REGIONAL ALENTEJANO

**CASTAS**

Antão Vaz e Gouveio

**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:** Guyot Duplo

**Idade das Vinhas:** 10 e 20 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), batonnage com borra fina, estabilização, filtração.

**ESTÁGIO**

Parte do lote (casta Antão Vaz) estagiou em madeira de carvalho francês durante 6 meses.

**CONSUMO**

Deve ser bebido à temperatura de 12°C.

**GASTRONOMIA**

Acompanha com saladas, mariscos, pratos de peixe e carnes brancas. .

**ANÁLISES FQ**

Grau alcoólico: 13,5% vol.

Acidez total: 4.2 g/l

pH: 3.4

Açúcares totais: 0,9 g/l

**NOTAS DE PROVA**

**Cor:** Intensa, citrina;

**Aroma:** intenso, complexo, com notas de frutos tropicais.

**Palato:** Possui bom volume de boca, é fresco e equilibrado. O fim de prova realça e confirma os aromas iniciais

**ENOLOGIA**

Filipe Perdiz

