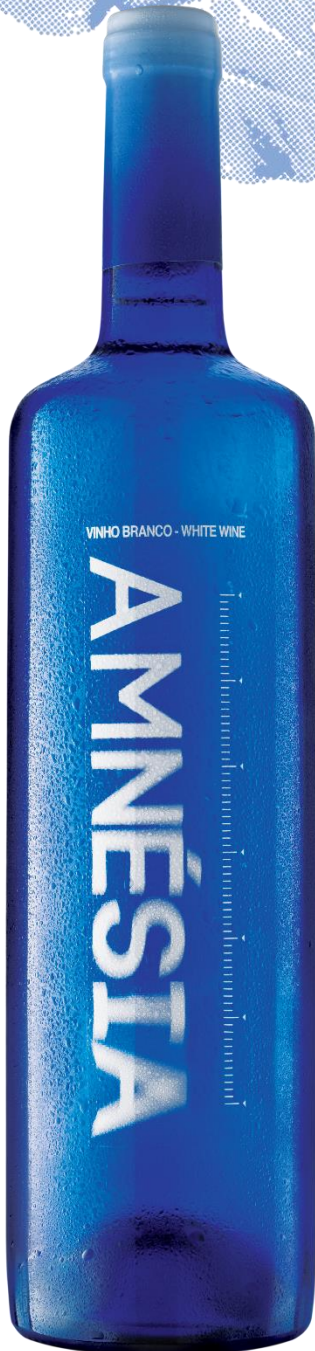




Figueirinha



AMNÉSIA

VINHO REGIONAL ALENTEJANO
BRANCO 2018

NOTA DE PROVA: Apresenta cor amarelo citrino, aroma a frutos tropicais e sabor fresco.

SERVIÇO: Deve ser servido à temperatura de 11°C a 12°C, a acompanhar pratos de peixe e marisco.

ENÓLOGOS: Filipe Sevinate Pinto e Susana Correia
VITICULTURA: Artur Estêvão

ORIGEM: Beja, Alentejo, Portugal

SOLO: Franco-argiloso

CASTAS: Antão Vaz (63%), Arinto (22%) e Chardonnay (15%).

VINIFICAÇÃO: Desengace total e prensagem seguida de clarificação estática e fermentação em cubas de inox, com temperaturas de 13°C.

ANÁLISES:

Teor de álcool	13% vol.
Acidez total	6,6 g/L em ácido tartárico
Açúcares totais	0,3 g/L
PH	3,45