



CHARNECO

BRANCO 2024

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Alentejo.

Encepamento: Antão Vaz, Arinto e Alvarinho.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

As uvas foram colhidas no seu ponto ótimo de maturação. Já na adega procedeu-se ao seu desengace total e esmagamento, e de seguida à sua prensagem com apertos suaves. Após a decantação fermentou a 15-16°C por pouco mais de 2 semanas. Permaneceu em borras finas durante algumas semanas o que lhe conferiu algum volume e complexidade.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 12,5% vol.

Acidez Total: 5 g Ac.Tart./l.

PH: 3,57

Açúcares Totais: 2,2 g/l.

Aspeto Visual: Cor citrina brilhante.

Aspeto Olfativo: Aroma exuberante, com notas florais e cítricas.

Aspeto Gustativo: Na boca mostra uma acidez viva e equilibrada, onde se confirmam as notas aromáticas.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 9 a 11 °C.

Acompanhamento: Acompanhar com peixe, marisco e saladas.



PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (Kg)	CUBICAGEM (L X C X A)
Charneco 750 ml	6	7,2	189 x 248 x 235 mm