



ALANDRA

BRANCO 2013

-

Filosofia: Vinho entrada de gama, com um perfil de fresco e frutado, obtido a partir de uma variedade de lotes de vinhos que permitem assegurar qualidade e consistência permanente.

Ano de Colheita: A colheita de 2013 caracterizou-se pela primavera chuvosa seguida de um verão seco com temperaturas diurnas elevadas, possibilitando a maturação ideal e consistentes das uvas.

Viticultura:

Geologia do Solo: Natureza granítica/xistosa, textura franco-argilosa.

Idade das Vinhas: 17 anos.

Castas: Antão Vaz, Perrum, Arinto.

Vinificação: Desengace, choque térmico, prensagem, decantação do mosto, inoculação com leveduras seleccionadas, fermentação em cubas de inox com temperaturas controladas, centrifugação, estabilização, filtração.

Engarrafamento: Janeiro 2014

Informação técnica

Álcool/Volume: 12,5%

Acidez Total: 6,80 g/l

pH: 3,30

Açúcar Redutor: 3 g/l

Notas dos Enólogos por: David Baverstock e Sandra Alves.

Cor: Aspecto cristalino, cor citrina.

Aroma: Aroma frutado e floral.

Palato: Paladar jovem, fresco, leve e equilibrado.

Data ideal de consumo: 2014- 2015

Formatos disponíveis: 375 ml, 750 ml, 3 L e 5 L.