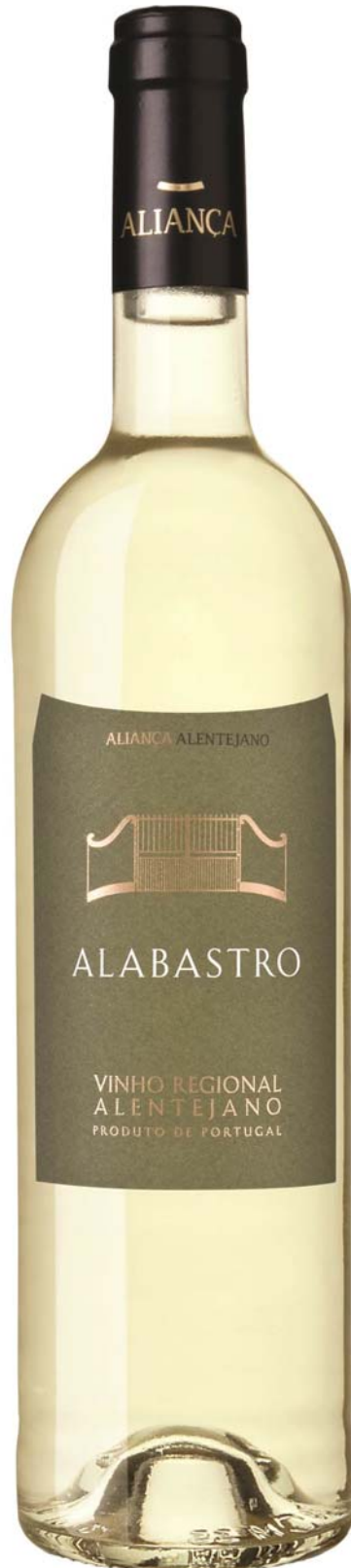


# Alabastro

Branco 2014



## ALABASTRO BRANCO 2014

**DENOMINAÇÃO:** Vinho Regional Alentejano

**CASTAS:** Roupeiro (50%); Fernão Pires (30%) Antão Vaz (20%)

**ESTÁGIO:** Cubas de aço inox

**ENÓLOGO:** Hugo Carvalho

**TIPO DE SOLO:** Argilo-xistosos

**PRIMEIRA COLHEITA:** 1991



### HISTÓRIA:

Alabastro é um vinho cujo nome é inspirado num mármore semiprecioso encontrado no Alentejo. Procurou-se produzir um vinho tal como esta pedra, mineral e fresco. Tal como esta pedra, o Alabastro é um vinho resistente, de aromas citrinos que perduram na boca.

### PERFIL:

Produzido com uvas das principais castas brancas do Alentejo, o Roupeiro (50%) e o Antão Vaz (20%), são complementados com o Fernão Pires (30%). Na terceira semana de Agosto a vindima começou com a colheita do Fernão Pires seguida do Roupeiro e do Antão Vaz. As castas foram vinificadas separadamente, fermentando a baixas temperaturas para conservar os aromas. Após uma prensagem muito suave e uma decantação estática a frio, a fermentação ocorre em cubas de aço inox com temperatura controlada. O Roupeiro e o Antão Vaz conferem ao vinho notas florais e tropicais, o Fernão Pires dá notas de frutos exóticos.

### ANÁLISES:

**Álcool (%vol.):** 13,5

**PH:** 3,27

**Açúcar Residual:** 2.2 g/l

**Acidez Total(g/l AT):** 6,3

**SO2 Total (mg/l):** 139

**Temperatura de Serviço:** 10-12°C

### NOTAS DE PROVA:

Cor amarelo pálido. Aroma frutado e intenso onde predominam notas de frutos exóticos. Paladar frutado com nuances de frutos tropicais. No final é ligeiramente ácido, o que lhe confere elegância e presença.

### GASTRONOMIA:

A acidez equilibrada deste vinho mineral e fresco, combina na perfeição com mariscos, carnes brancas, saladas leves, massas e aperitivos como amendoins e amêndoas torradas.