

ART.TERRA

BIOLÓGICO BRANCO 2021

ANO VITÍCOLA

2021 foi um ano desafiante na Casa Relvas. O Inverno foi frio e com muita chuva. A Primavera foi também chuvosa com uma pressão média de Míldio e as vinhas reagiram bem no que diz respeito às necessidades hídricas durante o início da estação vegetativa. As temperaturas neste Verão foram bastante amenas, com apenas alguns dias acima dos 38°C. A maturação foi bastante lenta, prometendo uma grande colheita de 2021

COLHEITA

2021

CASTAS

Antão Vaz, Encruzado, Verdelho, entre outras

CLASSIFICAÇÃO

IG Alentejano

RENDIMENTO (TON/HA)

6

SOLO

Granítico



VINIFICAÇÃO

Vindima manual. Desengaço total. Maceração pré-fermentativa durante 8 a 12 horas. Prensa em vácuo, fermentação a temperaturas controladas (15°C a 18°C) em cubas inox durante 10 a 15 dias

ESTÁGIO

3 meses sur lies

NOTAS DE PROVA

COR: Amarelo citrino
AROMA: Aroma complexo a frutos tropicais e flores brancas.
PALADAR: Ataque fresco, fina acidez e com corpo acentuado. Bastante mineral e harmonioso. Final longo.

ANÁLISE SUMÁRIA *

Álcool | 13 %
Acidez total | 5,2 g/l
pH | 3,42
Acidez volátil | 0,49 g/l

ACOMPANHA

Carnes brancas, peixes temperados, bacalhau e frutos do mar

DISPONÍVEL EM

0,75L

PRÉMIOS

Produto produzido e comercializado de acordo com os requisitos estatutários e regulamentares em matéria de segurança alimentar - contém sulfitos Guardar em local fresco e seco e ao abrigo da luz. Conservar à temperatura entre 12°C e os 20°C.

* valores de referencia