

# FICHA TÉCNICA

## VALE DO CHAFARIZ BRANCO 2018



REGIÃO	Alentejo
ORIGEM	Herdade da Ajuda, Vendas Novas
CASTAS	Moscatel e Ugni Blanc
VINDIMA/ VINIFICAÇÃO	Vindima manual num período de maturação ótimo, que proporcionou a frescura e intensidade aromática desejada. A fermentação em cuba inox deu-se em temperatura controlada a 16°C durante 18 dias após filtração por vácuo do mosto
ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS	Alcool: 13,0% Acidez total: 5,5g/L Açúcar total: 1,5g/L pH: 3,51
NOTAS DE PROVA	De cor citrina, é um néctar muito aromático, complexo e com notas florais. A influência atlântica atribuiu-lhe frescura.
SUGESTÃO DE CONSUMO	Vale Chafariz Branco é um vinho para ser servido à mesa no acompanhamento de pratos leves, ou simplesmente para consumir numa esplanada.
CONSELHOS PARA A GUARDA	Armazenar em local seco e fresco na posição horizontal ao abrigo da luz solar.
ENOLOGIA	António Ventura/ Alberto Capitão