



# CHARNECO

## BRANCO 2021

### Características

#### PROVENIÊNCIA

Região: Alentejo.

Encepamento: 70% Antão Vaz, 20% Arinto e 10% Roupeiro.

#### VINDIMAS

O ano vitivinícola 2020/21 teve início com um Outono e Inverno de temperaturas acima da média e pluviosidade regular.

A Primavera foi quente e seca, especialmente em Abril. Já o verão foi seco, com temperaturas normais para a época. Uma onda de calor no início de Agosto antecipou a vindima para meados de Agosto.

#### VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

As uvas foram colhidas no seu ponto ótimo de maturação. O desengace seguido de um suave esmagamento e prensagem, permitiram extrair e selecionar um mosto de qualidade, que foi clarificado por decantação. Posteriormente realizou-se a fermentação alcoólica à temperatura controlada de 15 °C-16 °C durante 18 dias. Após esta fermentação, o vinho estagiou sobre as borras finas, durante 3 meses, o que lhe permitiu aumentar o volume de boca e complexidade.

#### CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 13% vol.

Acidez Total: 4,5 g Ac.Tart./l.

PH: 3,32

Açúcares Totais: 0,5 g/l.

Aspetto Visual: Cor citrina.

Aspetto Olfativo: Aroma exuberante, com notas tropicais e cítricas.

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

#### CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 8 a 9 °C.

Acompanhamento: Acompanhar com saladas, peixes e mariscos.



PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (Kg)	CUBICAGEM (L X C X A)
Charneco 375 ml	12	7	146 x 220 x 315 mm
Charneco 750 ml	6	8	189 x 248 x 235 mm