



CHARNECO

BRANCO 2018

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Alentejo.

Encepamento: 80% Antão Vaz e 20% Arinto.

VINDIMAS

O ano vitícola de 2017-2018 foi assinalado por um Inverno muito seco e uma Primavera húmida e fria. O número de horas de calor inferior a média dos últimos anos induziu a um atraso significativo no ciclo da videira resultando numa vindima excepcionalmente tardia e condensada. No início de Agosto, ocorreu uma onda de calor com as temperaturas máximas a atingirem os 44 °C, que associadas a ventos, e humidades relativas muito baixas, provocaram escaldão com perdas bastante significativas. Após a onda de calor do início do mês, as temperaturas baixaram consideravelmente proporcionando uma maturação lenta e gradual. A vindima, tendo início em setembro, decorreu com temperaturas amenas e quase sem registo de precipitação, permitindo aguardar pelo ponto de maturação ideal. Em termos qualitativos os vinhos brancos mostram boa intensidade aromática, persistência na boca. Os vinhos tintos mostram cores profundas, concentração e taninos firmes mas aveludados, prometendo bom potencial de envelhecimento.

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: 12% vol.

Acidez Total: 5,8 g Ac.Tart./l.

PH: 3,48

Açúcares Totais: 1,3 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: Especialmente recomendado para acompanhar 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 |