



AVIDAGOS BRANCO 2019

Vinha: A vinha está implantada em terrenos xistosos com elevada pedregosidade e excelente exposição solar. As diferentes castas encontram-se plantadas por talhões, permitindo assim um perfeito acompanhamento de todas as operações culturais.

Castas: Malvasia Fina, Gouveio Real e Vital , Viozinho e Arinto

Vinificação: Vindima manual para pequenas caixas. Desengace total. Ligeira maceração pelicular.Fermentação com controlo da temperatura em cuba inox. Estágio sobre borras finas com batonnage periódica até ao engarrafamento.

Cor: Citrina com reflexos palha.

Aroma: Com boa intensidade onde sobressaem os frutos de árvore maduros.

Paladar: Cremoso, com acidez equilibrada bom aroma de boca e final medianamente longo.

Consumo: Deverá ser apreciado a uma temperatura entre os 10°C e os 12°C.

Potencial de envelhecimento: até 2023

Álcool: 12,5% vol

Acidez Total: 4,80 g/l

pH: 3,37

Açúcares redutores: 4,2 g/l

SO₂ Total 99 mg/l

Produção: 30.000 garrafas

Engarrafado em: Março 2020

Para mais informações :Pedro Tamagnini
Pedro Tamagnini – 22 415 74 00
E-mail: info@quintadosavidagos.com