



## HERDADE DO MOINHO BRANCO ANTÃO VAZ BRANCO

**Produtor / Producer** Ribafreixo

**Classificação / Appellation** Alentejo , Portugal

**Ano / Harvest** 2019



**Castas / Grape Varieties:** Antão Vaz 100%

**Vinhas / Vineyards:** Microclima Vidigueira. Clima mediterrânico com grande influência Atlântica, assim como uma ligeira continentalidade no período Primavera-Verão. // Vidigueira microclimate. Mediterranean climate with strong atlanticity as well as a continental influence in Spring-Summer.

**Vinificação / Vinification Method:** Fermentação em barricas de carvalho francês por 30 dias. Estágio em barricas de carvalho francês durante 6 meses com bâtonnage. 18 meses de estágio em garrafa. // Fermentation is carried out in French oak vats for 30 days. Aged for 6 months in French oak barrels with bâtonnage. 18 months of bottle staging.

### Notas de Prova / Tasting notes

**Aroma:** Aroma de casca de tangerina, com uma forte concentração e elegância. Notas de especiaria provenientes do estágio em carvalho francês. // Aroma of tangerine peel, with a very strong concentration and elegance. Spice notes from the French oak.

**Boca / Mouth:** Concentrado, fresco com um final interminável, pleno de prazer. // Concentrated, fresh with an endless ending, pure pleasure.



### Análise Química / Chemical Analysis

**Teor Alcoólico / Alcohol by volume:** 14% pH: 3,03

**Acidez Total / Total acidity:** 6,9 g/L **Açúcar Total / Residual Sugar:** <1 g/L



### Acompanha / Food

Pratos requintados e estruturados de peixe, um bom bacalhau, marisco ou mesmo carnes brancas. Perfeito com queijos de pasta mole. // Perfect for a Portuguese style cod, exquisite fish dishes, seafood or light poultry dishes. Great with soft cheeses.

Contém sulfitos / Contains sulfites