



#### CASTAS

Maria-Gomes e Bical



#### SOLOS

Argiloso-calcários



#### DENOMINAÇÃO

I.G. Beira Atlântico



#### VINIFICAÇÃO

Ligeira prensagem, decantação a frio.

Fermentação alcoólica em depósitos de inox com temperatura controlada. A segunda fermentação tem uma duração de 6 meses, e ocorre em cubas de inox com borras finas e bâtonnage periódica.



ÁLCOOL 12.0 % Vol.

ACIDEZ TOTAL 5.95 gr/L

PH 3,3

AÇÚCAR RESIDUAL <5.8 gr/L



#### NOTAS DE PROVA

De cor amarela cítrica com uma bolha fina e elegante apresenta uma complexidade única de sabor harmonioso e persistente. Aroma com notas de mais tosta e menos fruta. Na boca é arredondado e cremoso, com sabor a caramelo e frutos secos torrados. Final longo e persistente.



#### CONSERVAÇÃO E SERVIÇO

Temperatura de serviço entre os 6° e 8°C.

Conservar em local seco e fresco ao abrigo de luz.



#### GASTRONOMIA

Acompanha com excelência peixes e mariscos e pratos de pasta. Perfeito como aperitivo.



#### ENÓLOGO

Nuno Bastos



#### PRODUTOR

QUATRO CRAVOS