

## Allgodão Branco 2017

DÃO DOP

**Tipo de vinho:** Branco Seco

**Castas:** Encruzado 20%, Mavasia Fina 80%

**Solo:** Arenosos / Graníticos

**Vinificação:** Desengace total das Uvas com prensagem pneumática, decantação pré-fermentativa a 8°C durante 24 horas seguido de uma fermentação em cubas de inox com temperatura controlada a 15°C.

**Análises:** Álcool 13,50% vol.  
Acidez total 5,99 g/l ácido tartárico  
PH 3,22  
Açúcar Residual 0,9g/dm<sup>3</sup>

**Descrição:** Cor límpida com laivos verdes, elegante no aroma com notas de citrinos e flores do campo. Grande frescura de boca com fruta fresca e mineral, delicados aromas florais, acidez cítrica e um excelente equilíbrio

