

Produto de Portugal



## COUTADA VELHA SIGNATURE



### CLASSIFICAÇÃO

Vinho Regional Alentejano

### COLHEITA

2017

### CASTAS

Antão Vaz, Arinto & Viognier

### TIPO DE SOLO

Argilo-calcário com algum granito.

### VITICULTURA

Uvas vindimadas manual e mecanicamente.

### VINIFICAÇÃO

- Esmagamento mínimo a baixas temperaturas (2°C) com contacto pelicular na prensa, apenas levemente e só na prensagem.
- Parcialmente fermentado em barricas novas e com estágio de 6 meses em barrica.

### ANÁLISE

Teor alcoólico: 13%

Acidez Total: 5,4g/L; pH:3,40

Açúcares Redutores: 1,8 g/L

### NOTA DE PROVA

As duas castas, Arinto e Antão Vaz, as castas brancas mais importantes na região, em sintonia com o Viognier, lançam este vinho numa complexidade de aromas e sabores ideais para um vinho que se quer à mesa. A leve maceração, a madeira presente, mas sem se sobrepor, e a acidez viva fazem deste vinho, ideal para estar à mesa com pratos condimentados e estruturados.

### ENÓLOGO

Pedro Pereira Gonçalves

### ENÓLOGO ASSISTENTE

Vasco Rosa Santos

**GARRAFA** 0.75CL | 29 x 9 x 9cm / 1.4kg

**CAIXA** 6 GRFS | 30 x 27 x 18cm / 8kg

**PALLETE** | 64 caixas / 4 níveis / 120 x 80 x 147cm / 550kg

**EAN GARRAFA** | 5602182440336

**EAN CAIXA** | 15602182440333

**CÓDIGO PAUTAL** | 22042179 10