



QUINTA DE CATRALVOS
AZEITÃO

CATRALVOS - BLANC DE NOIR

VINHO BRANCO



Ano - 2020



Castelão



Mediterrâneo com influência atlântica



Arenoso



Idade média das vinhas 30 anos



Vindima noturna de forma a reduzir a extração e a oxidação. Logo após o esmagamento foi prensado e apenas foi vinificado o primeiro mosto, chamado lágrima. Foi feita a decantação estática a frio, 10°-12°C seguido de fermentação a 14°-16°C. Após o final da fermentação esteve em contacto com a borra ("sur lie") durante 5 meses antes de ser engarrafado.



8°C - 10°C



Limpido, cor dourada



Frutos de polpa amarela, pêra cozida e algum tropical



Corresponde ao aroma, com volume e final de boca longo



Teor alcoólico: 12,4 % de Vol.
Acidez Total: 5,6 g/l (ac. tart.)
Acidez Volátil: 0,32 g/l
pH: 3,42



Ideal para acompanhar peixes gordos e carnes brancas

