

ANTE ÆQUINOCTIUM VERANUM GRANDE RESERVA BRANCO 2011

Região/Certificação: DOP Bairrada – Portugal.

Castas: Bical (33%), Arinto (27%), Chardonnay (33%) e Maria Gomes (7%).

Viticultura: **Clima** – Atlântico. **Solo** – Argilo-calcáreo. **Condução** – Guyot duplo. **Idade das vinhas** – 21 anos. **Produtividade** – 4,5 Ton/Ha.

Vinificação: Vindima manual em 08/09/2010. Refrigeração das uvas durante 24 horas. Desengace total das uvas. Maceração pelicular durante 60 horas a 10 °C. Prensagem a 1 bar. Decantação do mosto durante 36 horas. Fermentação em barricas durante 18 dias a 18 °C. Maturação em barricas durante 9 meses. Colagem e filtração ligeira.

Análise Sensorial: Cor amarela palha pálida. Aroma muito fino e complexo, com notas dominantes de casca de citrinos, frutos de polpa branca, flor de tilia e barrica. Na boca é fresco, estruturado, volumoso, equilibrado e longo.

Análise Físico-Química: **Álcool** – 12,6 % vol. **Acidez volátil** – 0,27 gr acético/L. **Acidez total** – 6,67 gr tartárico/L. **pH** – 3,13. **SO₂ Total** – 89 mg/L. **Extracto seco total** – 21,1 gr/L. **Açúcares totais** – 1,7 gr/L.

Temperatura de Consumo: 10 - 12 °C. **Enólogo:** José Carvalheira

Potencial de Envelhecimento: 6 a 8 anos.

Acompanhamento: Peixes e mariscos, mesmo com molhos, carnes magras, queijos de cabra, etc.

Prémios: Ainda não foi apresentado a concursos.

Imprensa: Ainda não foi avaliado pela imprensa.

Embalagem: CX Madeira 3x750 mL – **Peso:** 6,648 Kg. **m3:** 0,0095. **EAN:** 0094922087911.

