

# BOJADOR

VINHO BRANCO · WHITE WINE

2022

**CASTAS** › Antão Vaz, Arinto e Alvarinho

## ENOLOGIA

**VINIFICAÇÃO** › Vindima manual.

Na adegas, as uvas foram seleccionadas em tapede de escolha, com desengrace total e esmagamento ligeiro do bago. A fermentação ocorreu em cubas de inox a baixas temperaturas, de forma a preservar os aromas varietais, durante 19 dias.

**ESTÁGIO** › Em garrafa por um período de três meses.

## PARÂMETROS ANALÍTICOS

TEOR ALCOÓLICO = 12,5%

ACIDEZ TOTAL = 5,900 g/dm<sup>3</sup>

ACIDEZ VOLÁTIL = 0,25 g/dm<sup>3</sup>

pH = 3,30

## NOTA DE PROVA

Cor verde dourada. Aroma exuberante a frutos tropicais. Rico em fruta e com boa frescura.

Contém Sulfitos | Contains Sulfites | Contient Sulfites | Enthält Sulfite



# BOJADOR

VINHO BRANCO · WHITE WINE

2022

**VARIETIES** › Antão Vaz, Arinto and Alvarinho

## WINEMAKING

**VINIFICATION** › Manual harvesting. In the winery, the grapes were selected on a sorting table and destemmed with a light crushing of the berry. Fermentation took place in stainless steel vats at a low temperature for 19 days.

**AGING** › In the bottle for a period of three months.

## ANALYTIC PARAMETERS

ALCHOL CONTENT = 12,5%

TOTAL ACIDITY = 5,900 g/dm<sup>3</sup>

VOLATILE ACIDITY = 0,25 g/dm<sup>3</sup>

pH = 3,30

## TASTING NOTES

Golden green in colour. An exuberant aroma of tropical fruits. Rich in fruit with a clean freshness.

Contém Sulfitos | Contains Sulfites | Contient Sulfités | Enthält Sulfite

