

BOJADOR

VINHO BRANCO · WHITE WINE

2019 RESERVA

CASTAS › Antão Vaz, Rabo de Ovelha e Arinto.

ENOLOGIA

VINIFICAÇÃO › Vindima manual. Na adegas, as uvas foram selecionadas em mesa de escolha vibratória, com desengace total e esmagamento ligeiro do bago. A fermentação ocorreu em barricas de 500L de carvalho francês.

ESTÁGIO › Em barrica de carvalho francês de 500L por um período de nove meses.

PARÂMETROS ANALÍTICOS

ACIDEZ TOTAL = 6,600 g/dm³

ACIDEZ VOLÁTIL = 0,38 g/dm³

pH = 3,10

TEOR ALCOÓLICO = 13 %

DESCRIÇÃO ORGANOLÉPTICA

Cor dourada, nariz de evidente mineralidade, que denuncia o *terroir* que lhe deu origem. Barrica discreta que envolve o conjunto. Bom volume de boca e frescura marcante.



BOJADOR

VINHO BRANCO · WHITE WINE

2019 RESERVA

VARIETIES › Antão Vaz, Rabo de Ovelha and Arinto.

ENOLOGY

VINIFICATION › Manual harvesting. In the winery, the grapes were selected on a vibrating sorting table, and destemmed with a light crushing of the berry. Fermentation took place in 500L french oak barrels.

AGING › In 500L french oak barrels for nine months.

ANALYTIC PARAMETERS

TOTAL ACIDITY = 6,600 g/dm³

VOLATIL ACIDITY = 0,38 g/dm³

pH = 3,10

ALCOHOL CONTENT = 13%

ORGANOLEPTIC DESCRIPTION

Golden color, quite mineral on the nose, which exposes its origin *terroir*. The barrel is discrete and involving the whole quite well. Great mouth volume and remarkable freshness.

