

RAPARIGA DA QUINTA COLHEITA SELECCIONADA BRANCO

ALENTEJO · PORTUGAL

O Rapariga da Quinta Colheita Seleccionada é frequentemente, classificado pelos críticos como uma boa compra.
Fácil de agradar. SOLOS: solos de natureza granítica de transição para xistosa, estrutura franco- argilosa.
DISPONÍVEL EM: 750ml



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Branco

PRODUTOR

Luis Duarte Vinhos

REGIÃO

Alentejo

UVAS

Antão Vaz, Arinto e Roupeiro

SAFRA

2023

TEOR ALCOÓLICO

13,5%

PH

3,40

AÇÚCARES

TOTAIS: 0,4

g/L

ACIDEZ TOTAL

5,3 g/L

SERVIÇO

10 °C

HARMONIZAÇÃO

ideal com mariscos, pratos de peixe, saladas e com os variados tipos de carnes brancas.

VINIFICAÇÃO

- ◆ colheita selecionada realizada manualmente. Na adega realizou-se uma segunda seleção
- ◆ a prensagem ocorreu de forma suave, utilizando uma prensa pneumática
- ◆ após a prensagem seguiu-se uma decantação durante 48 horas a baixas temperaturas
- ◆ o mosto foi trasfegado, inoculado com leveduras selecionadas e vinificadas em cubas de aço inoxidável, a temperatura controlada
- ◆ estabilização e engarrafamento

NOTAS DE PROVA

Cor. amarelo claro, com reflexos esverdeados

Aroma. muito fresco e aromático revela notas delicadas de frutas tropicais

Sabor. oso