



Cantando

Aroma a fruta branca e cítricos equilibrados com nuances da madeira de fermentação e estágio. Na boca é envolvente com acidez vibrante e final longo.

COR	ANO	SOLO	VITICULTURA
Branco	2022	Franco Argiloso	Artur Estevão

VINIFICAÇÃO

Início de fermentação em cubas de inox, seguida parcialmente de fermentação e estágio de 9 meses em barricas de carvalho francês. Estágio de 6 meses em cima de borras finas.

 Chardonnay - 60% Arinto - 40%	 Filipe Sevinata Pinto Susana Correia
 Deve ser servido à temperatura de 11°C a 12°C a acompanhar pratos de peixe e marisco.	

Teor de Álcool - 11.8%
Acidez Total - 6.0g/L em ácido tartárico

Açúcares Totais - 0.7g/L
PH - 3.52