






Intuição

Apresenta citrina clara e aroma frutado tipo damasco e tropical fresco. Na boca é leve e fresco.

COR	ANO	SOLO	VITICULTURA
Branco	2023	Franco Argiloso	Artur Estevão

VINIFICAÇÃO

Desengace total e prensagem seguida de clarificação estática e fermentação em cubas de inox, com temperaturas de 13°C.

 Arinto - 55% Antão Vaz - 45%	 Filipe Sevinate Pinto Susana Correia
 Deve ser servido à temperatura de 11°C a 12°C a acompanhar pratos de peixe e marisco.	

Teor de Álcool - 12.8%
Acidez Total - 5.2g/L em ácido tartárico

Açúcares Totais - 0.4g/L
PH - 3.57