






Nã Te Rales

Apresenta cor cítrica, mineral fresco e fruta de caroço. Na boca é suave e com acidez vibrante.

COR	ANO	SOLO	VITICULTURA
Branco	2022	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 - 65% Verdelho - 20% Antão Vaz - 15%	 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 - 12.2%
Acidez Total - 5.5g/L em ácido tartárico

Açúcares Totais - <0.3g/L
PH - 3.52