



ENCOSTAS DE XIRA | Branco 2017

Castas

Moscatel (70 %), Arinto (25%) e Fernão Pires (5%)

Tipo de Solo

Argilo-Calcário

Vinificação

Desengace total.

Fermentação em inox a temperaturas controladas, estagiou em inox e filtrado no processo de engarrafamento.

Análises

Álcool – 13,2% vol.

Acidez total – 5,8 g/L

pH – 3,47

Açúcares Totais – < 1,5 g/L

Dióxido Enxofre Total – 114 mg/L

Sugestões de serviço e consumo

Serviço a 8°C – Consumo a 10°C

Sugere-se consumir com entradas regionais, peixes de confeção apurada e queijos de meia cura.

Nota de Prova

De cor aberta, aroma exuberante, sabor fresco, de boa persistência e retrogosto.

Enologia

João Passarinho

Mário Louro



Câmara Municipal
de Vila Franca de Xira

www.cm-vfxira.pt