

ENCOSTAS DE XIRA

FICHA TÉCNICA **ENCOSTAS DE XIRA ARINTO 2018**

Castas	Arinto (100%)
Tipo de Solo	Argilo - Calcáreo
Vinificação	Desengace total. Fermentação em inox à temperatura de 16º O lote foi concebido da seguinte forma, 20% com estágio em barricas novas e a restante parte estágio em Inox. Foi filtrado no processo de engarrafamento.
Análises	Álcool - 12,7% vol. Acidez total - 6,3 g/L pH - 3,44 Açúcares Totais - < 1,5 g/L Dióxido Enxofre Total - 127 mg/L
Nº Lote:	LB1921105
Sugestão de Serviço	Servir a 8º, consumir a 10º
Sugestão de Consumo	Com pratos de bacalhau como o torricado, carnes brancas e queijos fatiados de sabor intenso.
Nota de Prova	Apresenta aromas intensos a citrinos, com boa profundidade de boca.
Enologia	João Passarinho e Mário Louro



Produzido e Engarrafado por:
Município de Vila Franca de Xira
Praça Afonso de Albuquerque, nº 2
2600-093 Vila Franca de Xira

