



#### NAME / NOME

Vinhago - Branco / White Wine - DOC - 2017



#### HARVEST / COLHEITA

2017 manual harvest in the first days of September. Grapes carried in ventilated 20kg cases.

Vindima manual nos primeiros dias de Setembro de 2017. Uvas transportadas em caixas ventiladas de 20kg.



#### REGION / REGIÃO

Távora – Varosa • DOC – Portugal



#### GRAPE VARIETIES / VARIEDADES (CASTAS)

Cerceal (20%); Malvasia Fina (40%); Arinto (40%)



#### WINE MAKING / ENOLOGIA

Light pressing of grapes that were collect during a period of light temperature. Fermentation done in stainless steel vats at a controlled temperature 14-16°C.

Prensagem suave de uvas colhidas quando a temperatura era ainda baixa. Fermentação alcoólica em cuba de aço inoxidável, a uma temperatura controlada de 14-16°C



#### TASTING NOTES / NOTAS DE PROVA

Bright citric colour. Elegant citrus, fruity aroma. Mineral texture with ripe fruit. Good structure balanced with very good acidity.

Cor citrina e brilhante. Aroma elegante cítrico e frutado. Textura mineral com fruta madura, boa estrutura e uma acidez que lhe dá a frescura desejada.





## ANALYTICAL DATA / PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor alcoólico / Alcohol content	% Vol.	<b>13,0</b>
Massa volúmica a 20 °C - Density (20 °C)	g/cm3	<b>0,9886</b>
Acidez Total / Total Acidity	g/dm3	<b>5,89</b>
Acidez Fixa / Fixed Acidity	g/dm3	<b>5,6</b>
Acidez volátil / Volatile Acidity	g/dm3	<b>0,20</b>
pH / pH	---	<b>3,06</b>
Extrato Não Redutor / Non-reducing matter	g/dm3	<b>16,0</b>
Extrato Seco Total / Total Dry Matter	g/dm3	<b>18,8</b>
Açúcares Totais / Total Sugars	g/dm3	<b>2,80</b>
Dióxido de Enxofre Livre / Free Sulfur Dioxide	mg/dm3	<b>40</b>
Dióxido de Enxofre Total / Total Sulfur Dioxide	mg/dm3	<b>120</b>



## PACKAGING / EMBALAMENTO

Cases of 6 bottles (0,75 cl)  
Case dimensions (cm): 16.5 H 24 W 32.5L