

Alabastro

Branco 2017



13,0
%vol

10 -12°C



Cor amarelo pálido. Aroma frutado e intenso onde predominam notas de frutos exóticos.



Paladar frutado com nuances de frutos tropicais. No final é ligeiramente ácido, o que lhe confere elegância e presença.



A acidez equilibrada deste vinho mineral e fresco, combina na perfeição com mariscos, carnes brancas, saladas leves, massas e aperitivos como amendoins e amêndoas torradas.



ALABASTRO BRANCO 2017

DENOMINAÇÃO: Vinho Regional Alentejano
CASTAS: Roupeiro (50%); Fernão Pires (30%); Antão Vaz (20%)
ESTÁGIO: Cubas de aço inox
ENÓLOGO: Hugo Carvalho
TIPO DE SOLO: Argilo-xistosos
PRIMEIRA COLHEITA: 1991



HISTÓRIA:

Alabastro é um vinho cujo nome é inspirado num mármore semiprecioso encontrado no Alentejo. Procurou-se produzir um vinho tal como esta pedra, mineral e fresco. À semelhança da mesma, o Alabastro é um vinho resistente, de aromas citrinos que perduram na boca.

PERFIL:

Produzido com uvas das principais castas brancas do Alentejo, o Roupeiro (50%) e o Antão Vaz (20%), são complementados com o Fernão Pires (30%). Na terceira semana de Agosto a vindima começou com a colheita do Fernão Pires seguida do Roupeiro e do Antão Vaz. As castas foram vinificadas separadamente, fermentando a baixas temperaturas para conservar os aromas. Após uma prensagem muito suave e uma decantação estática a frio, a fermentação ocorre em cubas de aço inox com temperatura controlada. O Roupeiro confere notas cítricas, o Fernão Pires notas florais e o Antão Vaz confere estrutura.

ANÁLISES:

Álcool (%vol.): 13,0

PH: 3,52

Açúcar Residual (g/l): 4,6

Acidez Total(g/l AT): 5,0

SO2 Total (mg/l): 124

Temperatura de Serviço: 10-12 °C

NOTAS DE PROVA:

Cor amarelo pálido. Aroma frutado e intenso onde predominam notas de frutos exóticos. Paladar frutado com nuances de frutos tropicais. No final é ligeiramente ácido, o que lhe confere elegância e presença.

GASTRONOMIA:

A acidez equilibrada deste vinho mineral e fresco, combina na perfeição com mariscos, carnes brancas, saladas leves, massas e aperitivos como amendoins e amêndoas torradas.

PRÉMIOS/DISTINÇÕES: