

# Serras de Azeitão

## Branco 2017



12,5  
%vol

10 -12°C



A colheita de 2017 apresenta-se de cor muito leve e citrina, com notas florais e de frutas amarelas como os citrinos, o ananás e o pêssigo combinadas com toques de frutas tropicais.



Na boca os sabores destas frutas são realçados, apresentando-se fresco, muito mineral, muito cheio e envolvente, o que lhe confere um final longo e persistente.



É um bom acompanhante de sopas e pratos de peixe, e mesmo de pratos leves de carne ou de cozinhas mais condimentadas dado o seu corpo e complexidade aromática. Recomendamos também com queijo de Azeitão.



# SERRAS DE AZEITÃO BRANCO 2017

**DENOMINAÇÃO:** Regional da Península de Setúbal.

**CASTAS:** 65% Verdelho, 26% Fernão Pires, 9% Arinto

**ESTÁGIO:** N/A

**ENÓLOGA:** Filipa Tomaz da Costa

**TIPO DE SOLO:** Argilo-calcário

**PRIMEIRA COLHEITA:** 2001



## HISTÓRIA:

O vinho Serras de azeitão foi inspirado na serra da Arrábida, uma inesquecível paisagem natural da região de Setúbal, e é produzido desde 2001.

## PERFIL:

Produzido com uvas das castas Fernão Pires, Verdelho e Arinto, plantadas nas planícies e colinas da Península de Setúbal. A colheita de 2017 apresenta-se com uma acidez natural bem presente, muito floral, mineral e aromática devido às condições climáticas anuais, com maturações da uva muito lentas e tardias que favorecem a qualidade dos vinhos brancos. As castas foram vinificadas separadamente, fermentando a baixas temperaturas, para conservar os aromas primários da uva, conseguindo-se assim um estilo de vinho novo, fresco e muito frutado. A casta Fernão Pires confere ao vinho os aromas de frutas amarelas maduras e uma estrutura grande e marcante, o Arinto dá aromas florais e cítricos o mineral e a frescura, dando o Verdelho aromas de frutos tropicais e de especiarias. O lote final foi realizado no início de Fevereiro de 2017, aproveitando a “explosão” de aromas e frescura que marca os vinhos acabados de fermentar, tendo sido logo engarrafado.

## ANÁLISES:

Álcool (%vol.): 12,5

PH: 3,28

Açúcar Residual (g/l): 0,6

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

SO2 Total (mg/l): 120

Temperatura de Serviço: 10-12°C

## NOTAS DE PROVA:

A colheita de 2017 apresenta-se de cor muito leve e citrina, com notas florais e de frutas amarelas como os citrinos, o ananás e o pêssego combinadas com toques de frutas tropicais; na boca os sabores destas frutas são realçados, apresentando-se fresco, muito mineral, muito cheio e envolvente, o que lhe confere um final longo e persistente.

## GASTRONOMIA:

É um bom acompanhante de sopas e pratos de peixe, e mesmo de pratos leves de carne ou de cozinhas mais condimentadas dado o seu corpo e complexidade aromática. Recomendamos também com queijo de Azeitão.

## PRÉMIOS/DISTINÇÕES: