



VADIO BRANCO 2018

Castas: 60% Cercial, e 40% Bical

Colheita: 2018

Região: BAIRRADA

Certificação: DOC - Denominação de Origem Controlada

Enologia e Viticultura: Luis Patrão e Dinis Patrão

Viticultura

Tipo de Solo: Arenoso e Argilo-calcários

Sistema de Poda: Cordão unilateral

Produção média: 45 hl/ha

Vinificação

Desengace, prensagem, decantação do mosto, fermentação com temperaturas controladas em cubas de inox (cercial) e barricas usadas (bical), estágio sobre as borras finas, loteamento, filtração

Prova

Visual: Aspeto límpido, cor citrina.

Aroma: Notas de pêssego e lima.

Prova: Palato vibrante, com final longo e persistente.

Acompanhamento: Saladas e peixes grelhados.

Temperatura de Consumo: 10-12°C.

Quantidade Produzida: 9.980 Garrafas.

Análise

Álcool: 12,5 %

Acidez Volátil: 0,24 gr/L

Acidez Total: 6,88 gr/L

pH: 3,26

Açúcares redutores: 0,7 gr/L

SO₂. Total: 68 mg/L