

# VENDA

---

**TIPO / TYPE**

Branco / *White*

**REGIÃO / REGION**

Vinho Verde

**ANO DE COLHEITA / VINTAGE**

2019

**CLASSIFICAÇÃO / CLASSIFICATION**

DOC Vinho Verde

---

**CLIMA / CLIMATE**

Continental com ligeira influência Atlântica / *Continental with some atlantic influence*

**TIPO DE SOLO / TYPE OF SOIL**

Granítico / *Granit*

**CASTAS / GRAPE VARIETIES**

40% Alvarinho, 30% Loureiro, 30% Arinto

**VINIFICAÇÃO / VINIFICATION**

Contacto pelicular durante 4 horas, seguido de fermentação do mosto limpo a 14°C durante 25 dias. Após fermentação realizou batonage em cuba durante 3 meses.

*Prefermentative cold skin contact for 4 hours, followed by fermentation at 14°C for 25 days. After fermentation, the wine was kept in a tank for 3 months with batonage.*

**ANÁLISES / ANALYSIS RESULTS**

Teor Alcoólico / *Alcoholic Strength:* 12,5%

Acidez Total / *Total Acidity:* 5,65 gr/l em ácido tartárico / *of tartaric acid*

pH: 3,15

**COR / COLOUR**

Esverdeada / *Green Color*

**AROMA**

Pêssegos, Citrinos / *Peach and Citrus aromas*

**PROVA / PALATE**

Destaca-se a frescura e mineralidade no ataque a par do volume envolvente  
*Highlights the freshness and minerality in the attack along with the surrounding volume*

**FINAL DE BOCA / TASTING NOTE**

Agradável e fresco / *Fresh and persistent*

