

QUINTA DA VENDA – Ad Aeternum

TIPO / TYPE

Branco / White

REGIÃO / REGION

Vinho Verde

ANO DE COLHEITA / VINTAGE

2020

CLASSIFICAÇÃO / CLASSIFICATION

DOC Vinho Verde – Reserva Especial

CLIMA / CLIMATE

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

TIPO DE SOLO / TYPE OF SOIL

Granítico / *Granit*

CASTAS / GRAPE VARIETIES

70% Arinto, 30% Alvarinho

VINIFICAÇÃO / VINIFICATION

Após contacto pelicular e prensagem, o mosto limpo fermentou em barricas novas de Carvalho francês de 500 litros e fez estágio durante 18 meses com battonage

Pre-fermentative skin contact after pressing the clear juice fermented in new French Oak barrels of 500 litres. Also aged 18 months with battonage.

ANÁLISES / ANALYSIS RESULTS

Teor Alcoólico / *Alcoholic Strength*: 13,5%

Acidez Total / *Total Acidity*: 8 gr/l em ácido tartárico / *of tartaric acid*

PH: 3,18

COR / COLOUR

Amarelo citrino brilhante/ *Bright citrine yellow*

AROMA

Fruta branca e amarela, com notas de barrica

White and yellow fruits, with barrique notes

PROVA / PALATE

Volumoso, fresco, persistente e elegante, confirmando a fruta e suave baunilha

Good structure, fresh, persistent, and elegant, perfectly combined with the fruit and

FINAL DE BOCA / TASTING NOTE

Agradável e longo, com notável potencial de envelhecimento

Pleasant and persistent with remarkable ageing potential

CONSUMO / SERVING SUGGESTIONS

Servir a 12°C. Acompanha bem peixes no forno ou grelhados, carnes assadas brancas ou vermelhas, charcutaria e queijos fortes.

Serve it at 12°C. Ideally suited for grilled or baked fish, white or red meat stews, charcuterie and strong cheeses.

