

# Adega d'Arrocha Carlotas

Branco Reserva . 2020



Região Lisboa

Ano de Colheita 2020

Denominação Vinho Branco Reserva

Terroir Argilo-Arenoso



Castas 70% Viosinho e 30% Arinto

Vinificação As uvas foram desengaçadas, esmagadas e prensadas. A fermentação ocorreu em depósitos de inox de pequenas dimensões, a uma temperatura controlada (16-18°C), e durante um período de 15 dias. O vinho beneficiou de um estágio de 5 meses em Carvalho Francês, com recurso a bâtonnage, 2 vezes por semana.



Notas de Prova De cor amarelo cítrico, este vinho apresenta-se com uma frescura marcante, acidez bem integrada e uma mineralidade única. O aroma é complexo, a estrutura elegante e a combinação entre fruta tropical, floral e frutos secos, surge harmoniosamente. Recomenda-se consumir fresco, a acompanhar pratos realmente memoráveis, ou simplesmente só.



Álcool 13 % Vol.

Acidez 7,5 g/dm<sup>3</sup>

Açúcar 1,5 g/L

Ph 3,38

Garrafa 750 ml

