

Nome do produto: QUINTA DO CARNEIRO BRANCO 2018



Produzido e engarrafado por: Sociedade Agrícola do Carneiro, S.A.

Classificação: D.O.C. Alenquer.

Tipo: Branco

Castas: Arinto

Área: 4,5 hectares.

Idade da vinha: 12 anos

Solo: Argilo-calcário.

Notas de vindima: Período de maturação (Julho/Agosto) com temperaturas médias da ordem dos 26-28°C, humidade relativa inferior a 70% originam uvas em perfeito estado sanitário, donde por sua vez, resultam mostos com uma boa relação açúcares/ácidos e portadores de excelentes aromas primários e seus percursores.

Vinificação: Sistema clássico de bica aberta. As uvas foram desengaçadas e esmagadas na chegada à adega, seguiram para a prensa onde resultou o sumo que fez a decantação estática durante 48 horas e fermentação durante 15 dias com temperaturas controladas a 14-16°C.

Parâmetros analíticos:

Teor alcoólico	Acidez total	pH	Açúcar
12 % Vol	4,14 g/l	3,54	< 1,5 g/l

Notas de prova:

Aspecto visual: Límpido e brilhante.

Cor: Citrina a palha claro.

Aroma: Frutado intenso, consequência do seu estado jovem com predominância de aromas a banana e pêssego.

Sabor: Vinho seco denotando uma frescura ácida não exagerada que o torna equilibrado e harmonioso, sendo bem evidente um aroma de boca interessante e persistente.

Impressão geral: Vinho com ligeira acidez, muito equilibrado.

Consumo: Ideal para acompanhar todos os pratos de peixe, marisco, podendo ser uma ótima alternativa para um bom aperitivo. Deve ser servido a 10-12°C.

Conselhos de Envelhecimento: Consumo imediato de preferência embora possa guardar 1 ano em repouso.

Expedição do produto: Garrafa Borgonhesa.

Caixas de 6 garrafas deitadas:

Euro paletes de 120x80x175 cm, levam 90 caixas em 9 níveis de 10 caixas cada.