

# CHÃO RIJO

2019  
REGIONAL LISBOA  
BRANCO

COLHEITA 2019

PRODUÇÃO 2200 Garrafas (750 ml)

DESIGNAÇÃO Vinho Regional Lisboa (IG)

EAN 5608436222192

REGIÃO

**SINTRA- Portugal**

Localizada entre a Serra de Sintra e o Oceano Atlântico, a 25 km de Lisboa. É umas das mais antigas regiões demarcadas do país (1908), a mais ocidental do continente Europeu e a mais pequena região produtora de vinhos tranquilos de Portugal.

CASTAS E SOLOS

**Malvasia (60%), Galego Dourado, Jampal e F. Pires**

Castas tradicionais, plantadas em “Chão Rijo”, expressão local para identificar os solos argilo-calcários da região, a cerca de 10 km da Costa Atlântica e a uma média de 130 m de altitude.

CLIMA

Forte influência Atlântica, com Verões de temperaturas moderadas, ventos fortes e salgados. A presença da Serra de Sintra, a Sul, conduz à formação de nevoeiros e à manutenção de humidades relativas altas.

VITICULTURA

Sistema de condução em vara e talão. Protecção dos ventos com paliçadas de cana verde e muros de pedra solta.

VINIFICAÇÃO

Vindima final Setembro. Este vinho resulta de uma cuidada vinificação pelo processo clássico de “bica aberta”, com desengace total e prensagem imediata. O mosto resultante foi arrefecido (5°C) e decantou estaticamente durante a noite. Fermentação em depósitos inox com controlo de temperatura (15-16°C), durante 14 dias. Estágio sobre borras durante 3 meses. Engarrafado em Julho de 2019.

NOTAS DE PROVA

Componente aromática intensa, marcada por notas cítricas e algum tropical. Na boca acrescenta-se um toque mineral com presença de mar.

POTENCIAL DE GUARDA

Até 5 anos.

SUGESTÕES DE CONSUMO

Pode consumir-se em qualquer ocasião inclusive como aperitivo. Acompanha especialmente bem peixes grelhados, marisco, saladas e cozinhas exóticas. Servir a 10°-12°C.

ENOLOGIA

Francisco Figueiredo (enologia@arcolares.com)

NOTAS ANALÍTICAS

Álcool: 12,4% alc/Vol // Acidez total: 7.1 g/L // Acidez volátil: 0,53 g/L  
pH: 3,31 // SO<sub>2</sub> livre/total: 21/87 mg/L // Açúcar Residual: < 1,5 g/L

