

SERRA DA LUA

VINHO BRANCO



COLHEITA	Lote
GARRAFA	Garrafa 0,75 Litros / Bag-in-Box 5 Litros
DESIGNAÇÃO	Vinho Branco
REGIÃO	Sintra, Lisboa - 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, SOLOS E	Malvasia, F. Pires e Arinto
CLIMA	Castas tradicionais, plantadas em solos argilo-calcários da região. Forte influência Atlântica, com Verões de temperaturas moderadas.
VINIFICAÇÃO	Vindima no início de Outubro. 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.
NOTAS DE PROVA	Componente aromática intensa, marcada por notas cítricas e fruto tropical. Na boca apresenta-se, fresco e suave.
POTENCIAL DE GUARDA	Garrafa: até 3 anos / Bag-in-Box: até 6 meses
SUGESTÕES DE CONSUMO	É um vinho despretensioso que pode ser servido em qualquer ocasião, especialmente com pratos de peixe, marisco e carnes brancas. Servir a 10°-12°C.
NOTAS ANALÍTICAS	Solicitar a enologia@arcolares.com