

SERRA DA LUA

Escolha

2018

REGIONAL LISBOA
BRANCO

EAN 5608436222802



COLHEITA	2018
PRODUÇÃO	4.000 Garrafas (750 ml)
DESIGNAÇÃO	Vinho Regional Lisboa (IG)
REGIÃO	Lisboa - Portugal
CASTAS E SOLOS	F.Pires e Chardonnay
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.
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 Abril de 2020.
NOTAS DE PROVA	Componente aromática intensa, marcada por notas cítricas e algum tropical. Na boca acrescenta-se com uma excelente acidez e untuosidade. Muito equilibrado em fim de boca.
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: 13,5% alc/Vol // Acidez total: 5,8 g/L // Acidez volátil: 0,45 g/L pH: 3,38 // SO2 livre/total: 26/69 mg/L // Açúcar Residual: < 1,5 g/L