

# SERRA DA LUA

*Escolha*

2021

REGIONAL LISBOA BRANCO

EAN 5608436222802



<b>COLHEITA</b>	2021
<b>PRODUÇÃO</b>	2.380 Garrafas (750 ml)
<b>DESIGNAÇÃO</b>	Vinho Regional Lisboa (IG)
<b>REGIÃO</b>	<b>Lisboa - Portugal</b>
<b>CASTAS E SOLOS</b>	<b>F.Pires, Arinto, Chardonnay</b>
<b>CLIMA</b>	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.
<b>VITICULTURA</b>	Sistema de condução em vara e talão.
<b>VINIFICAÇÃO</b>	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 Março de 2023.
<b>NOTAS DE PROVA</b>	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.
<b>POTENCIAL DE GUARDA</b>	Até 5 anos.
<b>SUGESTÕES DE CONSUMO</b>	Pode consumir-se em qualquer ocasião inclusive como aperitivo. Acompanha especialmente bem peixes grelhados, marisco, saladas e cozinhas exóticas. Servir a 10°-12°C.
<b>ENOLOGIA</b>	Francisco Figueiredo (enologia@arcolares.com)
<b>NOTAS ANALÍTICAS</b>	Álcool: 12,5% alc/Vol // Acidez total: 5,8 g/L // Acidez volátil: 0,4 g/L pH: 3,36 // SO <sub>2</sub> livre/total: 27/110 mg/L // Açúcar Residual: < 1,5 g/L //Valor Energético: 70,8 Kcal/100 ml/

**ADEGA REGIONAL DE COLARES, C.R.L.**

Al. Cor. Linhares de Lima, 32 2705-351 Colares

Tel: 21 929 12 10 // Fax: 21 928 80 83 // E-mail: geral@arcolares.com // www.arcolares.com