



# CHÃO RIJO



2023  
REGIONAL LISBOA  
BRANCO

EAN 560843622239

<b>COLHEITA</b>	2023
<b>PRODUÇÃO</b>	4.900 Garrafas (750 ml)
<b>DESIGNAÇÃO</b>	Vinho Regional Lisboa (IG)
<b>REGIÃO</b>	<b>SINTRA- Portugal</b> <i>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.</i>
<b>CASTAS E SOLOS</b>	<b>Malvasia (90%), Galego Dourado, Jampal e F. Pires</b>  <i>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.</i>
<b>CLIMA</b>	<i>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.</i>
<b>VITICULTURA</b>	<i>Sistema de condução em vara e talão. Protecção dos ventos com paliçadas de cana verde e muros de pedra solta.</i>
<b>VINIFICAÇÃO</b>	<i>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 Junho de 2024.</i>
<b>NOTAS DE PROVA</b>	<i>Componente aromática intensa, marcada por notas cítricas e algum tropical. Na boca acrescenta-se um toque mineral com presença de mar.</i>
<b>POTENCIAL DE GUARDA</b>	Até 5 anos.
<b>SUGESTÕES DE CONSUMO</b>	<i>Pode consumir-se em qualquer ocasião inclusive como aperitivo. Acompanha especialmente bem peixes grelhados, marisco, saladas e cozinhas exóticas. Servir a 10°-12°C.</i>
<b>ENOLOGIA</b>	Francisco Figueiredo (enologia@arcolares.com)
<b>NOTAS ANALÍTICAS</b>	Álcool: 12,0% alc/Vol // Acidez total: 5,3 g/L // Acidez volátil: 0,45 g/L pH: 3,49 // SO <sub>2</sub> livre/total: 13/106 mg/L // Açúcar Residual: < 1,5 g/L Valor Energético: 68 Kcal/100 ml / 284 kJ/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