

Família Horácio Simões - Nossa Senhora da Redenção Branco 2019



Regional Península de Setúbal. A produção destes vinhos com direito à menção de origem IGP Setúbal, está sujeita a uma série de exigências que passam pela localização geográfica da vinha, ao tipo de solo e tipo de tecnologia de vinificação etc. Estas condições levam a que os IGP Setúbal obtenham uma qualidade reconhecida no mercado nacional e internacional.

Notas de Prova

Cor: Amarelo, esverdeado

Aroma: Intenso, mineral, frutado, uma excelente combinação de aromas naturais característicos da casta

Sabor: Fresco, intenso e com grande volume de boca

Final de Boca: Leve e fresco

Sugestões de Acompanhamento

Servido a uma temperatura 10°C /14 ° C, acompanha bem queijos bem como praticamente todo o tipo de peixes e saladas.

Guardar

Garrafa deitada, em local com uma humidade a rondar os 60% e com uma temperatura constante (10°C-20°C), e longe da luz direta.

Dados Técnicos

Classificação: IGP

Tipo: Branco

Região: Palmela

Área de Vinha: 3 ha.

Tipo de Solo: Arenosa

Produção de Vinho: 4.000 Garrafas

Análise Físico-Química

Teor de Álcool: 12,5% pH:3.23

Vinificação

Método de Vinificação: Fermentado em barrica com controlo de temperatura. A fermentação maloláctica dá-se também em barrica de carvalho Francês, com battonage vigorosa durante 6 meses.

Estágio: Em meias barricas de Carvalho Francês usadas e posteriormente em garrafa. **Longevidade**

Prevista: Se guardado em boas condições tem grandes possibilidades de melhorar durante mais alguns anos.

Enólogo: Luís Camacho Simões