



ALANDRA

BRANCO 2014

-

Filosofia: Vinho de entrada de gama, com um perfil fresco e frutado, obtido a partir de uma variedade de lotes de vinhos que permitem assegurar qualidade e consistência permanente.

Ano de Colheita: Um inverno húmido seguido de um verão ameno com grandes amplitudes térmicas, permitiu às videiras bons desempenhos de maturação, que deram origem a vinhos frescos e equilibrados.

Castas: Antão Vaz, Perrum, Arinto.

Vinificação: Loteamento, estabilização, filtração.

Engarrafamento: a partir de Janeiro 2015

Informação técnica:

Álcool/Volume: 12,5%

Acidez Total: 6,80 g/l

pH: 3,30

Açúcar Redutor: 2,5 g/l

Notas dos Enólogos por: David Baverstock e Sandra Alves.

Cor: Aspecto cristalino, cor citrina.

Aroma: Aroma citrino e fresco.

Palato: Paladar jovem, frutado, leve e equilibrado.

Data ideal de consumo: 2015- 2016

Formatos disponíveis: 375 ml, 750 ml, 3 L e 5 L.