

Atlântico

Atlantico Branco

Ano Vitícola

O ano vitícola 2016 foi caracterizado pela seca no Alentejo. O Inverno foi muito seco e frio. Na Primavera a chuva apareceu e as temperaturas foram moderadas o que levou a um forte crescimento vegetativo. O Verão foi muito seco e quente o que levou a um atraso de duas semanas nas maturações. O resultado desta campanha foram vinhos brancos de aromas delicados e encorpados e tintos com elevada intensidade aromática e elegância.

Colheita

2016

Castas

Antão Vaz, Encruzado, Verdelho

Classificação

IG Alentejano

Rendimento (ton/ha)

10

Solo

Argilo - Xistoso



Vinificação

Vindima mecânica durante a noite. Desengação total. Maceração durante cerca de 8 horas. Prensagem em vacuo, fermentação com temperaturas controladas (15 a 18°C) em cuba inox durante 10 a 15 dias.

Estágio

Em cuba

Notas de Prova

Cor: Amarelo citrino com laivos verdes

Aroma: Aroma complexo de frutos tropicais e flores, boa mineralidade

Paladar: Personalidade forte, intenso, bom corpo e acidez. Final fresco e vigoroso.

Análise Sumária

Álcool: 12,5%

Acidez Total: 4,9g/l

pH: 3,46

Acidez Volátil: 0,22g/l

Disponível em

0,75

Acompanha

Peixe fresco, mariscos e sushi

Prémios

Produto produzido e comercializado de acordo com os requisitos estatutários e regulamentares em matéria de segurança alimentar - contém sulfatos
Guardar em local fresco e seco e ao abrigo da luz. Conservar à temperatura entre 12°C e os 20°C.

Herdade de São Miguel, Apartado 60 7170-999
Redondo Portugal

Tel (+351) 266 988 034
Tel (+351) 266 988 035

info@herdadesaomiguel.com
www.herdadesaomiguel.com

Safra 2016. Vinhos do Alentejo em 19/09/2017. Hotel Pestana Curitiba.