



ESPINHOSOS

VINHO BRANCO

Espinhosos 2010, resultante de uvas produzidas na quinta com o mesmo nome, situada a 450 metros de altitude, tira partido da combinação das castas, avesso, chardonnay e alvarinho.

Solo granítico e uma excelente exposição fizeram com que as uvas atingissem um estado de maturação perfeito em finais de Setembro.

A vindima iniciou-se na última semana de Setembro com tempo fresco e a vinificação mereceu cuidados especiais, com desengace e criteriosa selecção de bagos, garantindo que apenas as melhores uvas fossem vinificadas. Decantação a baixa temperatura e fermentação a 16°C (parte do lote em inox e parte em barricas de carvalho francês) com bâtonnage.

Bons aromas varietais, grande mineralidade e complexidade são características típicas deste vinho.


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Produto Espinhosos
Produtor A&D Serviços e Investimentos, Lda.
Região Minho
Ano 2010
Tipo de solo Granítico
Vinhas Em cordão simples
Castas Avesso, alvarinho e chardonnay
Vinhas por Ha 3500
Sistema de poda Royat

Altitude 450m
Data de vindima Setembro
Sistema de vindima Manual
Maloláctica Não
Fermentação Cubas de aço inoxidável e barricas, com maceração peculiar e "bâtonnage"
Engarrafado Março 2010
Envelhecimento Não
Extracto seco total 24.7 g/dm³

Título alcoométrico 14% vol.
Acidez total 6.6 g/dm³
Acidez volátil 0.65 g/dm³
PH 3.09
Dióxido de enxofre livre 32 mg/dm³
Açúcares reductores 5.1 g/dm³
Produção 10000 garrafas

SUGESTÕES

 Servir entre os 11° e os 13°

 Acompanhar pratos de peixe

