

## Allgodão Branco 2015

**DÃO** DOP

**Tipo de vinho:** Branco Seco

**Castas:** 40% Encruzado, 40% Malvasia Fina, 10% Bical, 10% Cerceal

**Solo:** Arenosos / Graníticos

**Vinificação:** Desengace total das Uvas com prensagem pneumática, decantação pré-fermentativa a 8°C durante 24 horas seguido de uma fermentação em cubas de inox com temperatura controlada a 15°C.

**Análises:** Álcool 12,50% vol.  
Acidez total 6,15 g/l ácido tartárico  
PH 3  
Açúcar Residual 2,5 g/dm<sup>3</sup>

**Descrição:** Cor límpida com laivos verdes, elegante no aroma com notas de citrinos e flores do campo. Grande frescura de boca com fruta fresca e mineral, delicados aromas florais, acidez cítrica e um excelente equilíbrio

