

# Casa de Sabicos

Family Estates



## Joaquim Madeira

### Branco 2019

**Região:** Alentejo

**Sub-Região:** Reguengos

**Clima:** Mediterrânico

**Solos:** Vermelhos calcários

**Castas:** Antão Vaz (30%), Chardonnay (30%) e Arinto (40%)

**Vinificação:** Antão Vaz e Chardonnay – fermentação em barricas de carvalho francês sob temperatura controlada.

Arinto – fermentação em depósitos de inox sob temperatura controlada.

**Enologia:** Joaquim Madeira

#### Informação técnica:

Teor alcoólico: 13,5% Vol.

Acidez total: 5,1 g/dm<sup>3</sup>

pH: 3,34

#### Notas de Prova:

**Cor:** Citrino

**Aroma:** Misto equilibrado de frutas tropicais, cítricos e tosta da barrica onde fermentou. A acidez e as notas cítricas transmitem uma frescura característica da juventude do vinho.

**Paladar:** Macio com notas de frutas tropicais e ótima acidez que indicia a juventude do vinho. Porém, a presença da barrica onde se fez a vinificação integra um conjunto de sabores que conferem à prova um equilíbrio assinalável. A untuosidade, o corpo, os frutos tropicais e cítricos são características deste vinho, que influenciam decisivamente o seu equilíbrio. Final de prova muito equilibrado e persistente.