



*Produzido a partir de lotes excepcionais obtidos através de um rigoroso processo qualitativo, de castas locais e internacionais.*

*Produced from exceptional lots obtained from a rigorous quality process, of local and international grape varieties.*

## Classificação :: Classification

Categoria   Class	Reserva Regional Península de Setúbal
Tipo   Type	750ml Branco   White
Castas   Varieties	Arinto (70%); Viosinho (15%) Fernão Pires (15%)
Região   Region	Fernando Pó - Palmela - Portugal
Solo   Soil type	Argilo-arenoso com zonas de areia Sandy-argillaceous with sandy areas

## Análises :: Analysis

Álcool   Alcohol	13,0 % vol
pH	3,20

## Características :: Characteristics

Cor   Color	Amarelo-Citrino   Citrine yellow
Aroma	Notas tostadas com presença de fruta branca, percepção de mineralidade e toque abaunilhado.   Toasted accents with presence of white fruit, minerality perception and a vanilla touch.
Paladar   Taste	Envolvente e complexo, alguma austeridade que lhe confere presença e intensidade; acidez q.b. a dar frescura a um final longo e persistente.   Involving and complex, some austerity conveying it presence and intensity; enough acidity providing freshness to a long and persistent aftertaste.
Vinificação Vinification	Castas vinificadas em separado. Vin-dima nocturna seguida de maceração pelicular a frio. Decantação a 8° C e fermentação a 14°~16° C em pequenos depósitos de inox. Estágio em barricas de carvalho francês e americano durante 6 meses.   Grape varieties separately vinified. Nocturnal harvest followed by cold maceration. Decanting at 8°C and fermentation at 14°C - 16°C in small stainless steel vats. Aged for 6 months in French and American oak barrels.

## Recomendações :: Recommendations

Gastronómicas Gastronomical	Pratos de peixe de confecção elaborada e mariscos, queijos amanteigados e carnes fumadas.   Fish and shellfish dishes of elaborate confection, buttery cheeses and smoked meats.
Serviço   Serving	12°~14° C