



## HEHN & MEIRELES, LDA.

Quinta da Seara | 5110-585 São Cosmado | Armamar - Portugal  
marcos.hehn@familiahehn.com

### TERROIR:

Vinhas situadas a 700 m de altitude em suave encosta exposta a sudeste. Solos derivados de séries metamórficas de xisto com afloramentos de quartzo. Textura franco-arenosa com alguma pedregosidade.

### VINIFICAÇÃO

#### Processo:

As uvas colhidas para caixas de 20 kg, foram suavemente esmagadas em prensa pneumática, após desengace sem esmagamento, sendo o mosto sulfitado, imediatamente bombeado para cubas de fermentação em aço inox, onde decorreu a decantação e após passagem a limpo, a fermentação.

#### Temperatura de fermentação:

16 a 20 °C

#### Equipamento de fermentação:

Cubas de aço inox com camisa de refrigeração

#### Estágio:

Estágio em barricas 400 L/225 de 1 ano

Estágio em garrafa, pelo menos, 1 ano

Data de engarrafamento: 28 Agosto de 2023

#### Enólogo:

O produtor

### PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS

#### Teor alcoólico:

10,53 % Vol.

#### pH:

3,04

#### Acidez total:

7,24 g/L ácido tartárico

#### Densidade:

0,99172 g/cm<sup>3</sup>

#### Açúcar residual:

0,5 g/L

### NOTAS DE PROVA

#### Cor:

#### Aroma:

**HEHN & MEIRELES, LDA.**

Quinta da Seara | 5110-585 São Cosmado | Armamar - Portugal  
marcos.hehn@familiahehn.com

**Boca :**

**SERVIÇO:**

Servir entre 8 e 10°C

**GASTRONOMIA:**

**ESPECIFICAÇÕES DE EMBALAMENTO**

<b>Volume:</b>	0,75 L
<b>Código de barras da garrafa:</b>	5 600326 120113
<b>Código de barras da caixa:</b>	5 600326 120110
<b>Peso da garrafa (cheia):</b>	
<b>Altura da garrafa:</b>	
<b>∅ máximo da garrafa:</b>	
<b>Garrafas/Caixa:</b>	6
<b>Peso bruto da caixa:</b>	8 kg