HEHN & MEIRELES, LDA.
Quinta da Seara | 5110-585 São Cosmado | Armamar - Portugal
marcos.hehn@familiahehn.com

FICHA TÉCNICA

PRODUTOR:	HEHN & MEIRELES, LDA. Marcos Hehn Pinto da Silva
PRODUTO:	*Marcos Hehn* Riesling **2022**
Tipo:	Vinho Branco Seco
Denominação:	DOC Távora-Varosa
Quantidade produzida:	2.934 Garrafas
Castas:	Riesling 100%
Data da Vindima	**Setembro 2022**
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.

HEHN & MEIRELES, LDA.
Quinta da Seara | 5110-585 São Cosmado | Armamar - Portugal
marcos.hehn@familiahehn.com

VINIFICAÇÃO

Processo:	Uvas colhidas para caixas de 20 kg. Cachos prensados sem desengace (cachos inteiros) em prensa de pratos, sendo o mosto sulfitado, imediatamente bombeado para cubas de fermentação em aço inox, onde decorreu a decantação estática a baixa temperatura e após passagem a limpo, a fermentação.
Temperatura de fermentação:	17 a 20 °C
Equipamento de fermentação:	Cubas de aço inox com camisa de refrigeração
Estágio:	Estágio em cuba inox de aprox. 10 meses Data de engarrafamento: Agosto de 2023
Enólogo:	O produtor

PARÂMETROS FISICO-QUÍMICOS

Teor alcoólico:	11,5 % Vol.
pH:	2,82
Acidez total:	7,4 g/L ácido tartárico
Densidade:	0,9892 g/cm3
Açucar residual:	1,5g/L

SERVIÇO:	Servir entre 8 e 10ºC

NOTAS DE PROVA

Cor: Amarelo limão cristalino

Aroma: De intensidade média, com notas limonadas e de pêssego verde, para além de algum floral. Não tem ainda o típico aroma apetrolado da casta.

Boca: Corpo ligeiro a médio, de acidez alta muito vibrante, com notas de sumo de limão, lima, ameixa amarela e algum pêssego. Final limpo, direto, afiado, mineral, com permanente nota limonada.

ESPECIFICAÇÕES DE EMBALAMENTO

Volume:	0,75 L
Código de barras da garrafa:	5 600326 120106
Peso da garrafa (cheia):	1,2 Kg
Altura da garrafa:	345 mm
ø máximo da garrafa:	75,80 mm
Garrafas/Caixa:	6
Peso bruto da caixa:	7,8 kg