

Quinta de Saes Branco 2015

Notas de Prova:

Frutado com notas minerais e algum cítrino. Textura muito macia e fresca na boca. Elegante, com o fruto e acidez bem integradas, termina longo.

Tipo de solo: granítico com linhas de argila e areia

Vinhas: Vinhas com 15 a 25 anos, com cerca de 5000 pés por hectare, situadas a 500 m de altura.

Tipo de Poda: Guyot

Castas: Encruzado (20%), Cercial e Bical (60%), Malvasia Fina (20%)

Vinificação:

Após algumas horas de contacto pelicular no dia da vindima segue-se uma fermentação muito lenta. A batonage de 2 mês provocou um bom aumento de volume que combina bastante bem com a sua acidez e mineralidade.

Características físico-químicas:

Teor alcoólico: 12,9% vol.

Acidez Volátil: 0,27 g/dm³ ácido acético

Acidez Total: 6,25 g/dm³ ácido tartárico

pH: 3,30

SO₂ livre: 28 mg/dm³

SO₂ total: 68 mg/dm³

