



# **POVUS BRANCO 2023**

#### **CASTAS**

Castas Regionais Alentejanas

## PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Desengace total e choque térmico a frio na receção das uvas. Prensagem suave com prensa pneumática. Clarificação do mosto com decantação a frio (10° a 12° C)durante 48 horas. Fermentação em cubas de inox com leveduras selecionadas e com controle de temperatura.

#### **NOTAS DE PROVA**

De cor amarelo-limão e aspeto brilhante.

Jovem e frutado, apresenta intensos aromas de citrinos, aliados a notas de fruta de caroço e toques florais.

Intenso e pleno de vivacidade, onde a acidez natural está em perfeita harmonia com a sua estrutura, tão características do terroir da Herdade dos Casarões. Termina com um final longo e persistente.

#### GEOLOGIA DO SOLO E CLIMA

Argilo-calcários, e Xistos em encostas suaves com exposição a sudoeste, a uma cota média de 360 metro de altitude, sob influência de um clima mediterrânico continental, com grande amplitude térmica.

### CONDUÇÃO DAS VINHAS

Cordão bilateral e unilateral

## IDADE MÉDIA DAS VINHAS

25 anos

# **ENGARRAFAMENTO**

Junho de 2025

## ANÁLISES QUÍMICAS

Álcool – 12%. pH – 3,31. Acidez Total – 5,85 g/l.

#### **HARMONIZAÇÃO**

Ideal para acompanhar para pratos de peixe e frutos do mar, mas também com aptidão para pratos vegetarianos ou simplesmente para disfrutar com aperitivo.

## TEMPERATURA ACONSELHADA

8-10°C

# COMPOSIÇÃO LOGÍSTICA

Caixa 1Cx x 6 Garrafas 750 ml 229 x 152 x 325 8 Kg

EAN- 5 600 163 472 192 SCC - 15 600 163 472 199 Europalete N° Caixas 100 4 Fiadas de 25 Caixas 821 Kg





