



## BOINA BRANCO 2020

**Filosofia:** Expressar num só vinho a riqueza de terroirs da região.

**Origem:** Em vinhas velhas com idades superiores a 60 anos, situadas a uma altitude de 500m em solos de origem granítica e de transição xisto/granito.

**Castas:** Em Field Blend com predominância de Rabigato, Viosinho, Côdega do Larinho e Códega (Síria).

**Vinificação:** Vindima manual em caixas de 20Kg. Receção com desengace total, esmagamento, seguida de prensagem. Decantação a frio por 2 dias a uma temperatura de 10°C, fermentação em cubas de inox a temperatura controlada de 17°C.

**Data de Engarrafamento:** Março de 2021.

**Nota de Prova:** Cor amarela citrina. Aroma a frutos cítricos envolvidos em apontamentos minerais. No palato sobressai uma acidez exímia num conjunto bem equilibrado de final refrescante.

**Parâmetros Analíticos:**

**Álcool:** 11,5 %

**Acidez Total:** 6 g/dm<sup>3</sup>

**pH:** 3,23

**Açúcares Residuais:** 0,6 g/L