

## APARTADO 1 – COLHEITA TARDIA

### VINHO BRANCO DOCE - COLHEITA 2016

#### Região

Bairrada DOC

#### Castas

Semillon (65%) e Alvarinho (35%)

#### Vinificação

As uvas foram colhidas no início de Novembro, evidenciando uma importante botritização nobre. Depois de prensadas e o mosto simbolicamente decantado, fermentou durante 1 mês em barricas avinhadas de carvalho. Amadureceu nas barricas durante mais 18 meses.

#### ANÁLISE SENSORIAL

##### Cor

Ouro velho.

##### Aroma

Complexo, intenso e característico de uvas fortemente botrytisadas, lembrando casca de laranja confitada, alperce seco, marmelada, especiarias e tosta.

##### Sabor

Distingue-se pelo seu equilíbrio entre doçura e acidez, e pelo seu volume gustativo, características que lhe conferirão um bom potencial de envelhecimento.

#### ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Álcool (% vol.):	14,6
Acidez volátil (g acético/l):	1,12
Acidez total (g tartárico/l):	7,50
pH:	3,38
Extracto seco total (g/l):	140,5
Açúcares totais (g/l):	117,0
SO <sub>2</sub> Total (mg/l):	285

#### Consumir

8/10 °C

#### Potencial de envelhecimento

10 a 15 anos, pelo menos

#### Pratos recomendados

Entradas, sobretudo o clássico foie-gras, bem como outros patês, e sobremesas à base de frutos secos ou caramelizadas.

#### Prémios

Não foi apresentado a concursos.

