



## 95 ANOS DE HISTÓRIA CAVES SÃO JOÃO

### VINHO BRANCO - COLHEITA 2014

#### Região

Bairrada DOC

#### Castas

Arinto (100%)

#### Vinificação

Este vinho elaborado de forma ancestral, sem adição de produtos enológicos, à exceção de dióxido de enxofre, foi criado a partir das melhores uvas da casta Arinto, da nossa Quinta do Poço do Lobo, que foram colhidas manualmente em 23 de Setembro de 2014, desengaçadas e esmagadas, tendo seguidamente macerado durante 48 horas. Após a prensagem das massas vínicas, o mosto foi clarificado e fermentou em barricas de carvalho francês. Concluída a fermentação alcoólica efectuou-se battonage durante 4 meses. O estágio sobre borras, em barrica, prolongou-se por 8 meses. Foi engarrafado diretamente das barricas em Julho de 2015, sem qualquer clarificação, como outrora era hábito.

### ANÁLISE SENSORIAL

#### Cor

Amarela citrina.

#### Aroma

Muito complexo, com evidentes notas minerais (pederneira), pólvora, fósforo, vegetal seco, citrinos e de flores secas. As notas de madeira estão perfeitamente integradas.

#### Sabor

Possui grande frescura gustativa, é elegante e bastante persistente, características que lhe conferem excelente aptidão gastronómica e para envelhecer.

### ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Álcool (% vol.):	12,8
Acidez volátil (g acético/l):	0,39
Acidez total (g tartarico/l):	6,50
pH:	3,18
Extracto seco total (g/l):	23,6
Açúcares totais (g/l):	1,7
SO <sub>2</sub> Total (mg/l):	119

#### Consumir

12/14 °C

#### Potencial de envelhecimento

No mínimo 10 Anos

#### Pratos recomendados

Peixes gordos, ostras, queijos, bem como carnes magras, entre outras iguarias.

#### Prémios

Não foi apresentado a concursos.

