

Gatafunho

2023

VINHO BRANCO



Castas: Composto de um lote de 70% Arinto (de Lafões) e 30% Moscatel Graúdo (Beira Baixa)



Temperatura de serviço: Entre 12° e 14°C

Enologia: André Duque Lourenço | **Produção:** 4000 garrafas

Solo: Granítico

Terroir: Clima centro Ibérico com verões quentes e secos, e invernos frios com alguma chuva

Álcool: 11,9% vol.

Acidez Total: 6.9 g/l

SO2 Livre: 12 mg/l

SO2 Total: 30 mg/l

Vinificação

Desengace total, fermentação espontânea, sem controlo de temperatura, com maceração pelicular durante a fermentação – 10 dias.

Notas de Prova

Coloração amarelo acobreado e turvo;

Aromas intensos de componente floral e frutas cítricas, típicos das castas. Na boca revela-se seco, de corpo médio e com algum tanino arredondado, dominado pelas notas primárias florais e frutadas e, com uma acidez vincada.

Aptidões Gastronómicas

Vinho estruturado, pensado para todos os dias. Servir frio (12°C a 14°C) a acompanhar pratos leves. Pode ainda ser apreciado sozinho, como aperitivo.

Quinta da Teixugueira
6230-788 Vale de Prazeres
Fundão, Portugal

gardunhasul21@gmail.com
+351 962 890 833



GARDUNHASUL