



# PORTA DO FONTELO BRANCO

## PORTA DO FONTELO BRANCO

### Factores de Qualidade

Clima: Mediterrâneo  
Solo: Granítico e argilo calcário  
Casta: Tradicionais da região

### Tecnologia Vinícola

Tipo de Plantação: Densidade de 3500 a 4000 pés por hectare  
Tipo de Poda: Cordão duplo, cordão simples e guyot  
Rendimento por Hectare: 6 ton. de uvas por hectare

### Tecnologia Enológica

Tipo: Tradicional da região, vinificação clássica de bica aberta  
Fermentação: Com temperatura controlada até aos 16° C. durante 2 semanas

### Estágio

16 meses em cuba inox

### Parâmetros Analíticos

Teor Alcoólico: 12.5% Vol.  
Acidez volátil: 0.27 g/l  
Acidez Total: 19,3 g/l  
Açúcares Redutores: 1,1 g/l

### Aptidões

É um vinho que se apresenta pronto para consumir

### Prova organoléptica

Aspecto: Cristalino  
Cor: Citrina  
Tonalidade:  
Aroma: Fresco e jovem com presença de notas florais  
Sabor: Suave e elegante, apresenta boa estrutura, equilibrada acidez e persistência



ANO



AS CASTAS  
Tradicionais da região