



AS CASTAS
Tradicionais da região

Contém Sulfitos / Contains Sulphites

UDACA BRANCO

REGIONAL TERRAS DO DÃO 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 e 2 meses em garrafa

Parâmetros Analíticos

Teor Alcoólico: 12.4% Vol.
Acidez volátil: 0.27 g/L
Extracto Seco: 19,3 g/L
Açúcares Redutores: 1,1 g/L

Aptidões

É um vinho que se apresenta pronto para consumir, podendo no entanto ser guardado durante mais 2 anos.

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