



QUINTA DO PINGÃO

FICHA TÉCNICA

Arcos do Marquês Branco Bairrada DOC Colheita Seleccionada 2019

Proveniente de vinhas localizadas na Vila de Ançã, Bairrada, de solo argilo-calcário, com as castas Maria Gomes e Bical, este vinho possui um aroma a frutos tropicais, sendo fresco e exuberante, de boa estrutura, com acidez no ponto, bem equilibrado e versátil gastronomicamente.

Matérias-primas: Uvas brancas;

Tipo: Branco;

Solo: Argilo-calcário;

Vindima: Manual, em meados de Setembro 2019;

Vinificação:

As uvas vindimadas manualmente são prensadas em prensa pneumática. Após decantação, fermenta em cubas de inox durante 15 dias

Estágio: Cuba de Inox

Região: Bairrada;

Castas: 60% Maria Gomes, 40% Bical;

Ano: 2019;

Alcool: 11% Vol.;

Acidez total: 7.0;

Acidez volátil: ≤ 0.51 meq/l

Açúcares totais: ≤ 4 g de glucose + frutose/litro

PH: 3.25

Quantidade produzida: 3500 Litros;

Engarrafamento: Março 2021;

Gastronomia: Saladas, marisco, peixes assados no forno, sushi, peixes grelhados, carnes brancas.



QUINTA DO PINGÃO

FICHA TÉCNICA

