



QUINTA DO PINGÃO

FICHA TÉCNICA

### **ARCOS DO MARQUÊS SELEÇÃO DA FAMÍLIA DOC BAIRRADA BRANCO**

Tal como o próprio nome indica, este vinho é uma seleção da nossa família. Desde o trabalho na vinha, na adega e a própria imagem, este nosso vinho retrata principalmente a experiência e a persistência em querer fazer melhor.

**País** Portugal

**Região** Bairrada

**Solo** Argilo-calcário

**Denominação** Denominação de Origem Controlada Bairrada

**Castas** Maria Gomes (65%) Bical (35%)

**Data Colheita** Setembro 2021

#### **Vinificação**

Uvas criteriosamente selecionadas na vinha para a nossa adega, onde se inicia o processo de vinificação, decantação estática do mosto entre 24 a 36 horas e fermentação em cubas de inox com temperatura controlada durante 24 dias. Posteriormente este vinho ficou a estagiar durante 9 meses em cubas de inox, antes de ir para garrafa.

#### **Análises ao Vinho**

Teor alcoólico - 12º Vol

Acidez Total - 7.67 g ác.tart./L

Acidez Volátil - 0.24 g ác.acét./L



QUINTA DO PINGÃO

## FICHA TÉCNICA

### Notas de Prova

**Côr** Límpido, citrino esverdeado

**Aroma** Excelente frescura, aromas cítricos (limão, um pouco de laranja), mineral (giz)

**Palato** Os cítricos continuam presentes na boa, a excelente frescura, acidez equilibrada, corpo médio, final de boca persistente a pedir comida

**Harmonização** Saladas, marisco, peixes assados no forno e na brasa, sushi

