



# ANTÓNIO SARAMAGO

## COLHEITA BRANCO

### 2013

<b>Classificação:</b>	Vinho Regional Península de Setúbal
<b>Tipo:</b>	Branco
<b>Casta:</b>	Fernão Pires e Arinto
<b>Região:</b>	Península de Setúbal
<b>Tipo de Solo:</b>	Arenoso
<b>Produção:</b>	4.000 garrafas
<b>Vinificação:</b>	Fermentado em cuba de inox a 14°C
<b>Longevidade Prevista:</b>	6 anos
<b>Teor de Álcool:</b>	13,0%
<b>Acidez Total:</b>	5,4 g/L ácido tartárico
<b>pH:</b>	3,35
<b>Açúcares Redutores:</b>	1,7 g/L
<b>Cor:</b>	Cor citrina
<b>Aroma:</b>	Nuances cítricas, flores brancas
<b>Sabor:</b>	Boa acidez, equilibrado com notas tostadas provenientes da madeira
<b>Sugestões de serviço:</b>	Deve ser servido a uma temperatura de 14-15°C, a acompanhar pratos de peixe e queijos curados
<b>Conservação em Cave:</b>	As garrafas deitadas a uma temperatura ambiente de 12°C e humidade de 60%
<b>Enólogo:</b>	António Saramago

