

PICA PEIXE

KINGFISHER

Tipo • Type

Branco • White

Ano de Colheita • Vintage

2022

Região • Region

Península de Setúbal

Classificação • Classification

IG

Clima • Climate

Mediterrâneo • Mediterranean

Tipo de Solo • Type of Soil

Arenoso • Sandy

Castas • Grape Varieties

Moscatel Graúdo, Arinto

Vinificação • Vinification

Ligeira maceração pelicular anterior à prensagem. Após prensagem, o mosto limpo é fermentado a 14°C. • Slight pelicular maceration before pressing. After pressing the clear settle juice is fermented at 14°C.

Análises • Analysis Results

Teor Alcoólico • Alcoholic Strength: 12,5%

Acidez Total (em ácido tartárico) • Total Acidity (of tartaric acid): 6 gr/l

pH: 3,5

Cor • Colour

Esverdeado • Greenish

Aroma

Exuberância floral (líchia) e frutada com notas citrinas. • Floral exuberance (lychee), citric notes.

Prova • Palate

Vinho fresco, fruta verde citrica, com boa estrutura e cremosidade.

Fresh and crisp flavours, good mouth structure and a creamy sensation.

Final de Boca • Tasting Note

Persistente, fresco e focado no fruto. • Persistent, fresh and focused on the fruit.

Consumo • Serving Suggestions

Servir entre 10 e 12°C. Acompanha bem entradas, marisco, peixe grelhado, pratos frios (saladas).

Serve between 10 and 12°C. Goes well as a starter, seafood, grille fish, cold dishes (salads).

Enólogo • Winemaker

Nuno Cancela de Abreu



Certificado • Certified

