

Pica Peixe

TIPO / TYPE

Branco / White

REGIÃO / REGION

Península de Setúbal

ANO DE COLHEITA / VINTAGE

2017

CLASSIFICAÇÃO / CLASSIFICATION

IG

CLIMA / CLIMATE

Mediterrâneo / Mediterranean

TIPO DE SOLO / TYPE OF SOIL

Arenoso / Sandy

CASTAS / GRAPE VARIETIES

Moscatel, 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: 13%

Acidez Total / Total Acidity: 5,4 gr/l em ácido tartárico / of tartaric acid

pH: 3,4

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



BOASQUINTAS

Rua Quinta da Gandarada, 3450-335 - Mortágua, Portugal | (+351) 231 921 076 | wines@boasquintas.com | www.boasquintas.com