

QUINTA DA GIESTA

Tipo • Type

Branco • White

Região • Region

Dão

Ano de Colheita • Vintage

2022

Classificação • Classification

DOC

Clima • Climate

Mediterrâneo • Mediterranean

Tipo de Solo • Type of Soil

Argiloso • Clay

Castas • Grape Varieties

Arinto, Encruzado, Malvasia Fina

Vinificação • Vinification

Ligeira maceração pelicular anterior à prensagem. Após a prensagem, o mosto limpo é fermentado a 14°C.

Slight pelicular maceration before pressing. After pressing the clear settled juice is fermented at 14°C.

Análises • Analysis Results

Teor Alcoólico • Alcoholic Strength: 13%

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

pH: 3,3

Cor • Colour

Amarelo citrino brilhante • Pale bright green

Aroma

Fruta branca (pera), citrino e mineral • White fruit (pear), citrine and mineral

Prova • Palate

Vinho fresco, mineral, frutado, bom equilíbrio e volume de boca.

Fresh and crisp flavours, mineral, fruity, great balance and volume.

Final de Boca • Tasting Note

Muito suave e agradável, sensação de frescura. • Very smooth and a pleasant freshness.

Consumo • Serving Suggestions

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

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

Enólogo • Winemaker

Nuno Cancela de Abreu



Certificado • Certified

