

# QUINTA DA GIESTA

**TIPO / TYPE**

Branco / White

**REGIÃO / REGION**

Dão

**ANO DE COLHEITA / VINTAGE**

2019

**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 / Total Acidity: 6,0 gr/l em ácido tartárico / of tartaric acid

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



BOASQUINTAS