

gamo

Tipo • Type

Branco • White

Região • Region

Alentejo

Ano de Colheita • Vintage

2022

Classificação • Classification

IG

Clima • Climate

Mediterrâneo • Mediterranean

Tipo de Solo • Type of Soil

Argiloso • Clay

Castas • Grape Varieties

Arinto, Verdelho, Roupeiro

Vinificação • Vinification

Após contacto pelicular e prensagem, o mosto limpo fermentou a 17°C.

Prefermentative skin contact, after pressing the clear juice fermented at 17°C.

Análises • Analysis Results

Teor Alcoólico • Alcoholic Strength: 13%

Acidez Total (em ácido tartárico) • Total Acidity (of tartaric acid): 5,7 gr/l

pH: 3,4

Cor • Colour

Cor Citrina • Citrus colour

Aroma

Aroma a limão com um toque floral a madressilva, fruta de caroço, damasco, nêspera. • *On the nose lemon and honeysuckle notes, on the mouth white fruits, apricot and loquat.*

Prova • Palate

Confirma a fruta encontrada no aroma, com bom equilíbrio – fresco e mineral.

Confirming the fruit aroma, with great balance - fresh and mineral.

Final de Boca • Tasting Note

Muito suave e agradável. • *Very smooth and pleasant.*

Consumo • Serving Suggestions

Servir entre 8 e 10°C. Acompanha bem peixes do mar, mariscos, saladas frias.

Serve between 8 and 10°C. Goes well fish, seafood, cold salads.

Enólogo • Winemaker

Nuno Cancela de Abreu

