

gamo

TIPO / TYPE

Branco / White

REGIÃO / REGION

Alentejo

ANO DE COLHEITA / VINTAGE

2020

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.

Pre-fermentative skin contact, after pressing the clear juice fermented at 17°C.

ANÁLISES / ANALYSIS RESULTS

Teor Alcoólico / *Alcoholic Strength*: 13%

Acidez Total / *Total Acidity*: 5.7gr/l em ácido tartárico / *of tartaric acid*

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

