



CASA ERMELINDA FREITAS

COLHEITA TARDIA 2016

Vinho Regional Península de Setúbal Branco

CASTA – Sauvignon Blanc, Viognier, Moscatel Graúdo, Encruzado, Antão Vaz

ÉPOCA DE COLHEITA – princípios de Novembro

ORIGEM – Vinhas situadas em Fernando Pó, zona privilegiada do concelho de Palmela.

SOLO – Arenoso

CLIMA – Mediterrânico

VINIFICAÇÃO – Uvas colhidas “bago a bago”, rigorosamente selecionadas, contaminadas com *Botritis Cinerea* (Podridão Cinzenta ou Nobre), fermentadas em barrica de carvalho francês a temperaturas baixas durante semanas para reter todos os aromas e sabores típicos.

NOTA DE PROVA – Vinho de cor dourada, rico e complexo, com aromas a lembrar “terra molhada” e algum mel típico deste tipo de vinhos. Na boca é cheio e doce revelando boa acidez que lhe confere frescura. Fim de boca persistente e muito prolongado.

PERÍODO MÁXIMO DE GUARDA – Aconselham-se 7 anos.

TEOR ALCOÓLICO – 14,0%

AÇÚCAR RESIDUAL – 90 g/dm³

ACIDEZ TOTAL – 6,44 g ácido tartárico/dm³

pH – 3,65

TEMPERATURA DE CONSUMO – 12 -14 C°.

COMO CONSUMIR – Acompanha bem pastelaria fina, doçaria Árabe, como pode servir de aperitivo.

ENÓLOGO – Jaime Quendera.