



## PÉ

BRANCO 2015

-

**Filosofia:** Vinho entrada de gama, com um perfil de fresco e frutado, obtido a partir de uma variedade de lotes de vinhos que permitem assegurar qualidade e consistência.

**Ano de Colheita:** O inverno muito seco e as temperaturas acima da média na primavera e verão, determinaram o início adiantado da vindima. Apesar das temperaturas elevadas, não houve calores extremos e durante a vindima o tempo manteve-se seco proporcionando uma qualidade notável das uvas, que se traduziu em vinhos de aromas frutados, intensos e persistentes.

**Castas:** Antão Vaz, Perrum, Arinto.

**Vinificação:** Loteamento, estabilização, filtração.

**Engarrafamento:** a partir de Janeiro 2016

**Informação técnica:**

Álcool/Volume: 12,5%

Acidez Total: 6,50 g/l

pH: 3,25

Açúcar Redutor: 8,0 g/l

**Notas dos Enólogos por:** David Baverstock e Sandra Alves.

**Cor:** Aspeto cristalino, cor citrina.

**Aroma:** Aroma citrino e fresco.

**Palato:** Paladar jovem, frutado, leve e equilibrado.

**Data ideal de consumo:** 2016- 2017

**Formatos disponíveis:** 750 ml