

Náutico

Branco

Regional Lisboa

Malvasia Rei, Jampal e Fernão Pires

Cor:

Citrina.

Aroma:

Frutado, com ligeiro floral.

Paladar:

Boca acídula e frescura natural.

Final de prova:

Prova muito suave e equilibrada com a acidez bem envolvida.

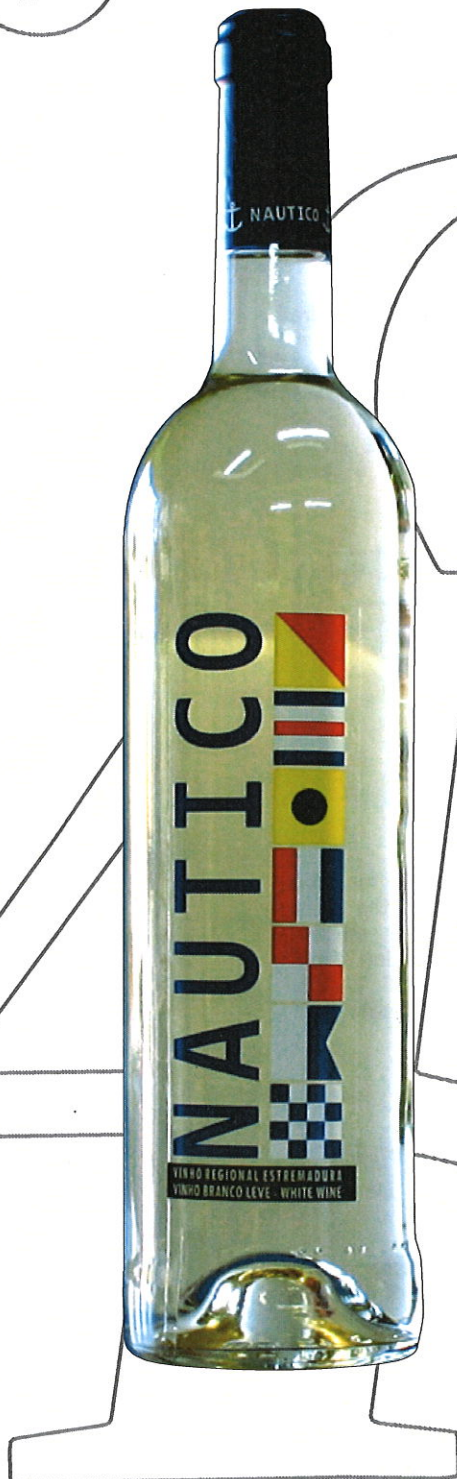
White Wine

Regional Lisboa

Malvasia Rei, Jampal and Fernão Pires

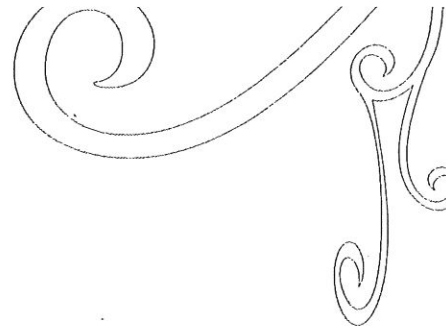
Taste:

With typical grape fruit aroma, and very good acidity on the finish.



 **ADEGA DE
ARRUDA**

Desde 1954
A Qualidade dos Nossos Vinhos é uma Tradição
Since 1954
The Quality of our wines is a tradition



Branco

Vinho:Náutico
Classificação: Regional
Região: Lisboa
Clima: Seco Sem influência Atlântica
Solo: Argilo Calcário
Tipo: Branco
Castas: Malvasia Rei, Jampal, Fernão Pires

Enólogo: António Ventura / João Alexandre

Vinificação:

Repouso do mosto durante 18 horas à temperatura de 12°C. Seguindo-se filtração do mosto em filtro de vácuo. A fermentação é feita em cuba de inox, mantendo a temperatura a 18°C. até à sua finalização.

Teor Alcoolico: 9,7%
Acidez Total: 5,40g/L
Açúcar Residual: 8g/L
pH: 3,26

Consumo / Longevidade:
Consumir já

White

Grape Varieties: Malvasia Rei, Jampal, Fernão Pires

Region:

The wine Cooperative of Arruda is situated on the best "Terroir" of Estremadura region, with the best high slopes exposition, where living together ancient grapes of the region and new grapes coming from other sources, increases the high potencial of that is today one of the most competitive wine districts of Portugal.

Vintage:

Occur in middle of September with dry weather.

Climate: Dry, without Atlantic influence
Soil: Clay Limestone

Winemaking:

Defecation of juice during 15 hours at temperature of 12°C. and fermentation in inox tanks during 18 days at controlled temperature of 18°C.

Alcohol 9,7%
Total Acidity 5,40g/L
Residual Sugar 8g/L
pH: 3,26
Winemakers: António Ventura, João Alexandre

Service help:

Must be served at temperature of 12°C

