

# Vale Quente

**Branco**  
**Vinho de mesa**

**Cor:**  
Citrina com ligeiro palha.

**Aroma:**  
Frutado, onde se identifica sobretudo o aroma da casta Femão Pires.

**Paladar:**  
Fresco e persistente.

**Final de prova:**  
Vinho bem equilibrado e de final de prova bem fresco e agradável.

**White Wine**  
**Table wine**



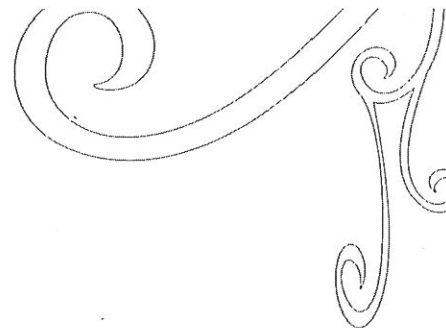
**Bag in Box 5l, 10l e 20l**

 **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:** .....Vale Quente  
**Classificação:** ..... Mesa  
**Clima:** ..... Seco sem influência Atlântica  
**Solo:** ..... Argilo Calcário  
**Tipo:** ..... Branco  
**Castas:** .....Fernão Pires, Jampal e Rabo de Ovelha

**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:** ..... 12%  
**Acidez Total:** ..... 5,4g/L  
**Açúcar Residual:** ..... 1,5g/L  
**Ph:** ..... 3,28

### **Consumo / Longevidade:**

Consumir já

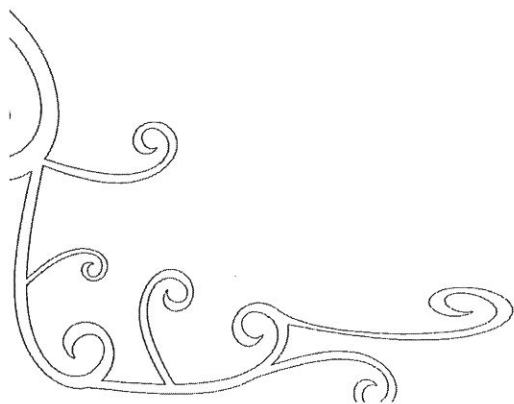
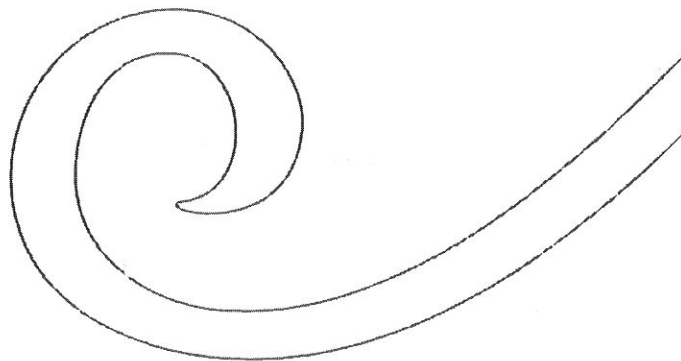
## **White**

**Grape Varieties:** .....Fernão Pires, Jampal e Rabo de Ovelha

**Alcohol** ..... 12%  
**Total Acidity** ..... 5,4g/L  
**Residual Sugar** ..... 1,5g/L  
**PH:** ..... 3,28  
**Winemakers:** .....António Ventura, João Alexandre

### **Service help:**

Must be served at temperature of 12°C



**ADEGA DE  
ARRUDA**