

CADEADO

REGIONAL ALENTEJANO

BRANCO/WHITE 2022

Classificação Vinho Regional Alentejano

Classification

Castas Viognier e Moscatel.

Grape Variety

Vinificação Fermentação em cuba, a baixa temperatura, durante 21 dias. Estágio sobre as borras finas durante 3 meses.
Winemaking Fermentation in stainless steel vats, at low temperature, for 21 days.

Análise
Analyze

Teor Alcoólico Alcohol	PH	Acidez Total Total Acidity	Capacidade Capacity
13,5%	3,34	5,1 g/L	750ml

Notas de Prova Cor amarelo palha claro, com laivos esverdeados.
Tasting Notes Aroma com notas florais cítricas, fruta tropical e melão. Na boca apresenta bom corpo, acidez firme e um paladar com notas de ananás, manga, papaia e melão. O final é longo e agradável, com notas de limão e tangerina.
Yellow straw pale colour with greenish hints. Aroma with notes of citric flowers, allong with tropical fruits and melon. Good mouthfeeling, crispy acidity, pine-apple, mango and melos notes, with a pleasant citrus final.

Harmonização Ideal para refeições leves, pratos de peixe, marisco e saladas. Também simplesmente ser apreciado a copo. Deve ser servido entre 6°C e 8°C.
Armonization Ideal with light meals, fish dishes, sea-food and salads. It can be enjoyed by the glass. Should be served between 6°C and 8°C.



CONSERVAR EM LOCAL SECO E FRESCO AO ABRIGO DE LUZ. PARA CONSUMO IMEDIATO OU NOS PRÓXIMOS 3 ANOS.
STORE IT IN A COLD AND DRY PLACE, PROTECTED FROM LIGHT. FOR IMMEDIATE CONSUMPTION OR IN THE NEXT 3 YEARS.