



QUINTA VALE DO CRUZ



## Ficha Técnica

### Vinho Branco Samião

**D.O.C. 2015**

**CASTAS** 35% Arinto, 35% Sauvignon Blanc e 30% Chardonnay

**COLHEITA** 2015

**Nº GARRAFAS** 5.400 (0,75l)

**DESIGNAÇÃO** DOC Bairrada

**ORIGEM** Quinta Vale do Cruz – Barrô

**SOLO** Arenoso

**CLIMA** Mediterrânico

**ESTÁGIO** O vinho estagiou durante 6 meses em cubas de aço inoxidável.

**VINIFICAÇÃO** As uvas, todas provenientes de vinhas novas, foram vindimadas e escolhidas manualmente, prensadas em prensa pneumática, seguindo para lagar refrigerado. A fermentação durou cerca de 1 mês com temperatura controlada entre 14º e 16ºC.

**NOTAS DE PROVA** Vinho muito mineral e fresco, com excelente corpo e acidez, complexo, cítrico com um final de boca muito longo e fresco. Aroma floral e fruta bem madura com algumas notas de melão.

**TEOR ALCÓLICO** 12%