

HERDADE DE GÂMBIA

VINHO BRANCO/WHITE WINE 2011

PRODUTOR/PRODUCER: SOCIEDADE AGRÍCOLA BOAS QUINTAS, LDA.
 ENÓLOGO/WINE MAKER: NUNO CANCELA DE ABREU



Região	Península de Setúbal
Tipo	Branco
Ano de Colheita	2011
Clima	Mediterrânico
Tipo de solo	Argiloso
Castas	Moscatel e Fernão Pires
Vinificação	Ligeira maceração pelicular anterior à prensagem. Após a prensagem, o mosto limpo é fermentado a 14°C.
Análises	Teor alcoólico: 13% Acidez total: 5,7 gr/l em ácido tartárico pH: 3,34
Cor	Amarelo esverdeada
Aroma	Exuberância floral (líchia) e frutada com notas tropicais (ananás).
Prova	Vinho fresco, fruta verde citrino, com boa estrutura e cremosidade
Final de Boca	Persistente, fresco e focado no fruto
Consumo	Servir entre 10 e 12°C. Acompanha bem entradas, marisco, peixe grelhado e pratos frios (saladas).

Region	Península de Setúbal
Type	White
Vintage	2011
Climate	Mediterranean
Type of soil	Clay
Grape varieties	Moscatel e Fernão Pires
Vinification	Slight pelicular maceration before pressing; after pressing the clear settled juice is fermented at 14°C.
Analysis results	Alcoholic Strength:13% Total acidity: 5,7 gr/l of tartaric acid pH: 3,34
Colour	Pale bright green
Aroma	Floral exuberance (lychee), tropical fruit notes (pineapple)
Palate	Fresh and crisp flavors, good mouth structure, and creamy sensation.
Tasting note	Very smooth and pleasant
Serving suggestions	Serve between 10 and 12°C. Goes well as a starter, seafood, grilled fish, cold dishes (salads).