
HERDADE DO PERÚ**BRANCO**

COLHEITA**ANO: 2019**

ÁLCOOL: 13% - ACIDEZ TOTAL 6,10 G/L - PH 3,34 - AÇÚCAR RESIDUAL: <0,8 G/L

Região

Lote de castas existentes na Herdade do Perú

Clima

O ano de 2019 classificou-se como sendo um ano quente e seco. Os valores médios de temperatura máxima do ar foram quase sempre acima da média, tendo sido o mês de maio, o mês que mais se destacou. Em relação aos níveis de precipitação, estes foram na maioria dos meses inferiores aos valores normais esperados na região. Do ponto de vista vitícola e enológico, é considerado um ano de baixa produção, mas de muito boa qualidade.

Castas

Lote de castas existentes na Herdade do Perú

Vinificação

Uvas vindimadas à mão durante o mês de setembro. Seleção das uvas no campo e na adega seguido de desengace total e esmagamento suave. Prensagem suave com controlo de temperatura. Decantação a frio durante 48h. Fermentação em cuba de inox com temperatura controlada durante 20 dias seguida de "bâttonage" das borras finas durante 6 meses. Estágio "sûr-lies" até engarrafamento.

Comentário do enólogo

Cor esverdeada-palha brilhante, no nariz entra fresco com muita fruta de caroço amarelo, intenso e com um final floral. Na boca nota-se bem a frescura e volume do vinho longo e intenso, notas florais e um final fresco e persistente.

**BRITO E CUNHA**
— FAMILY ESTATE WINES —