
HERDADE DO PERÚ

BRANCO

PRIVATE COLLECTION

ANO: 2019

ÁLCOOL: 12,5% - ACIDEZ TOTAL 6,61 G/L - PH 3,20 - AÇÚCAR RESIDUAL: <0,7 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

Arinto

Vinificação

Uvas vindimadas à mão de talhões previamente selecionados para este vinho durante o mês de setembro. Seleção das uvas no campo e na adega. Contacto pelicular a frio durante 12h para extração aromática e melhorar a harmonia do mosto. Prensagem suave do mosto de lágrima e decantação a frio durante 48h. Fermentação em barricas de carvalho francês de 225L usadas e novas com controlo de temperatura durante 30 dias. Estágio nas mesmas barricas com "Bâttonage" durante 1 ano.

Comentário do enólogo

Cor esverdeada-palha brilhante. No nariz muita flor branca e ameixa branca notas de baunilha, especiarias e grafite do estágio em barricas. Na boca muita frescura com as notas de madeira presentes, mas bem equilibradas com a fruta branca e acidez característica do Arinto. Final longo e característico da região com muita densidade e acidez.



BRITO E CUNHA
— FAMILY ESTATE WINES —