



NAME / NOME

Casa de Vinhago - Field Blend - Branco / White Wine - DOC - 2018



HARVEST / COLHEITA

2018 manual harvest in the last days of September. Grapes carried in ventilated 20kg cases.

Vindima manual nos últimos dias de Setembro de 2018. Uvas transportadas em caixas ventiladas de 20kg.



REGION / REGIÃO

Távora – Varosa • DOC – Portugal



GRAPE VARIETIES / VARIEDADES (CASTAS)

Cerceal (20%); Malvasia Fina (40%); Arinto (40%)



WINE MAKING / ENOLOGIA

Light pressing of grapes that were collected during a period of light temperature. Fermentation done in stainless steel vats at a controlled temperature 14-16°C.

Prensagem suave de uvas colhidas quando a temperatura era ainda baixa. Fermentação alcoólica em cuba de aço inoxidável, a uma temperatura controlada de 14-16°C



TASTING NOTES / NOTAS DE PROVA

“Fino e elegante, notas frutadas de prunóideas, pedra molhada, floral e cítrico, fruto seco. Os sabores frutados prolongam-se na boca de forma harmoniosa e delicada. Termina untuoso e vibrante.” *Revista de Vinhos, Março 2020*





ANALYTICAL DATA / PARÂMETROS ANALÍTICOS

| | | |
|---|--------|----------------------|
| Teor alcoólico / Alcohol content | % Vol. | 13,0 |
| Massa volúmica a 20 °C - Density (20 °C) | g/cm3 | 0,9897 |
| Acidez Total / Total Acidity | g/dm3 | 5,7 |
| Acidez Fixa / Fixed Acidity | g/dm3 | 5,4 |
| Acidez volátil / Volatile Acidity | g/dm3 | <0,20 (LQ) |
| pH / pH | --- | 3,25 |
| Extrato Não Redutor / Non-reducing matter | g/dm3 | 18,0 |
| Extrato Seco Total / Total Dry Matter | g/dm3 | 21,1 |
| Açúcares Totais / Total Sugars | g/dm3 | 3,25 |
| Dióxido de Enxofre Livre / Free Sulfur Dioxide | mg/dm3 | 27 |
| Dióxido de Enxofre Total / Total Sulfur Dioxide | mg/dm3 | 100 |



PACKAGING / EMBALAMENTO

Cases of 6 bottles (0,75 cl)
Case dimensions (cm): 16.5 H 24 W 32.5L