



NOTA DE PROVA

Revela um lado floral contido, com fundo de mel e fruta de pomar. Fresco, leve e mineral.

GASTRONOMIA

Mariscos, carnes brancas, saladas leves, massas e aperitivos.

CONSUMO: Entre 10 e 12°C.



FICHA TÉCNICA

ANTÃO VAZ 2021

CASTAS

Antão Vaz

TERROIR

Solos franco-arenosos e calcários. Vinha orientada a sul. Situada a apenas 2000 metros do mar e com forte exposição ao vento norte de Monchique.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual e nocturna. Prensagem suave pós desengace. Fermentação a temperatura controlada.

Estágio em INOX durante 6 meses.

TEOR DE ÁLCOOL	ACIDEZ TOTAL
12,50%	6,28 g/L

PH	AÇUCAR RESIDUAL
3.31	0,26 g/L

ENOLOGIA:

João do Ó Marques

WWW.QUINTADOSCAPINHAS.COM

info@quintadoscapinhas.com +351 969 289 148