

QUINTA DA GIESTA

TIPO / TYPE

Branco / *White*

REGIÃO / REGION

Dão

ANO DE COLHEITA / VINTAGE

2016

CLASSIFICAÇÃO / CLASSIFICATION

DOC

CLIMA / CLIMATE

Mediterrâneo / *Mediterranean*

TIPO DE SOLO / TYPE OF SOIL

Argiloso / *Clay*

CASTAS / GRAPE VARIETIES

Arinto, Encruzado, Malvasia Fina

VINIFICAÇÃO / VINIFICATION

Ligeira maceração pelicular anterior à prensagem. Após a prensagem, o mosto limpo é fermentado a 14°C

Slight pelicular maceration before pressing. After pressing the clear settled juice is fermented at 14°C

ANÁLISES / ANALYSIS RESULTS

Teor Alcoólico / *Alcoholic Strength*: 13%

Acidez Total / *Total Acidity*: 6,0 gr/l em ácido tartárico / *of tartaric acid*

pH: 3,3

COR / COLOUR

Amarelo citrino brilhante / *Pale bright green*

AROMA

Fruta branca (pera), citrino e mineral / *White fruit (pear), citrine and mineral*

PROVA / PALATE

Vinho fresco, mineral, frutado, bom equilíbrio e volume de boca

Fresh and crisp flavours, mineral, fruity, great balance and volume

FINAL DE BOCA / TASTING NOTE

Muito suave e agradável, sensação de frescura

Very smooth and a pleasant freshness

CONSUMO / SERVING SUGGESTIONS

Servir entre 10 e 12°C. Acompanha bem entradas, mariscos, peixe grelhado ou pratos frios (saladas)

Serve between 10 and 12°C. Goes well as a starter, seafood, grilled fish or cold dishes (salads)

ENÓLOGO / WINEMAKER

Nuno Cancela de Abreu



BOASQUINTAS

Rua Quinta da Gandarada, 3450-335 - Mortágua, Portugal | (+351) 231 921 076 | wines@boasquintas.com | www.boasquintas.com