

Colorido, animado e destemido, o gaio é uma ave admirada em Portugal desde os tempos antigos. Este vinho é uma mistura selecionada de castas típicas do Alentejo, que revelam aromas exuberantes com notas florais e cítricas.



DESIGNAÇÃO DE ORIGEM

IG Alentejano – Portugal

CASTAS

70% Antão Vaz, 20% Arinto, 10% Verdelho

NOTAS DE PROVA

Este vinho apresenta aromas exuberantes com notas florais e cítricas. Fresco na boca, com um longo final de boca.

VINDIMA 2020/2021

O ano vitícola 2020/21 começou com Outono e Inverno quentes e com precipitações normais. Em Fevereiro e Março registaram-se temperaturas elevadas, seguidas de precipitação intensa em Abril. Já o Verão foi seco com temperaturas normais para a época, ocorrendo no entanto uma onda de calor no início de Agosto, que promoveu o adiantamento do início da vindima para meados do mês.

VINIFICAÇÃO

As uvas foram colhidas no ponto ótimo de maturação e cuidadosamente transportadas para a adega. Aí foram desengaçadas, esmagadas e imediatamente prensadas. Após a decantação, o vinho foi fermentado em cubas de aço inoxidável a uma temperatura controlada entre 15-16°C, durante 18 dias. Este vinho envelheceu durante 3 meses em borras finas em cubas de aço inoxidável.

HARMONIZAR/SERVIR

Combinar na perfeição com peixe, marisco e saladas. Servir a 8°C.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool 13 %

Acidez Total 4,6 g/l

pH 3,56

Açúcar 0,4 g/l

Garrafa	Caixa	Peso Garrafa	Peso Caixa	Garrafas por Palette	Caixas por Palette	Peso Palette	EAN	ITF
750ml	Caixa Cartão 6 x 750ml	1,17Kg	7,2 Kg	600	100	740 Kg	560 2426 104 109	1 560 2426 104 106

