PAÇO DOS INFANTES ANTÃO VAZ 2021



TERROIR: A sub-região da Vidiqueira está protegida a norte pela Serra do Mendro. Esta barreira natural aos ventos frescos provenientes do Oceano Atlântico, origina elevadas amplitudes térmicas diárias, proporcionando uma perfeita e equilibrada maturação das uvas. A deste clima mediterrânico local com conjugação solos predominantemente xistosos, promove a produção de vinhos de qualidade. A Herdade da Lisboa, inserida no coração desta sub-região, está localizada entre a Ribeira de Selminhos a nascente, e a Ribeira do Freixo a poente, onde abunda um solo ainda mais rico. Reúne, por esse motivo, condições únicas para a produção de vinhos elegantes e com frescura, marcados pela mineralidade, no caso dos brancos, e pela pureza da fruta e capacidade de guarda nos tintos.

CASTAS: 100% Antão Vaz.

VINDIMA: Manual para caixas de 12kg.

VINIFICAÇÃO: Arrefecimento das uvas em câmara frigorífica durante 24H para 10°C. Seleção manual em mesa de triagem vibratória, seguida de desengace e esmagamento. Prensagem a vácuo, seguida de decantação a frio durante 48H. Fermentação em depósitos de inox com temperatura controlada, durante 20 dias. As borras finas foram mantidas após a fermentação e sujeitas a bâtonnage durante 4 meses.

NOTAS DE PROVA: Cor esverdeada e límpida. Aroma intenso a fruta, citrino e fresco. Na boca apresenta ligeira sugestão mineral, harmonia e um bom equilíbrio de acidez.

ENOLOGIA: Ricardo Xarepe Silva / António Selas

HARMONIZAÇÃO: Ideal com pratos de peixe, marisco, carnes brancas e asiáticos. A temperatura ideal de serviço é entre 10°C a 12°C.

CAPACIDADE: 75cl, 150cl.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Teor Alcoólico (%Vol.): 12,5 Acidez Total (g/L): 6,0 pH: 3,01 Acúcar Residual (g/L): 0,5

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA:

Caixa - 6 x 75cl | Peso - 9 Kg; Palete - 11 caixas x 9 filas Peso - 910 kg Dimensões (mm) A: 1600; C: 1200; L: 800



