



## MARQUÊS DE ALMEIDA BRANCO 2017

### UVAS

Foram vinificadas na nossa adega da Quinta das Marvalhas, em Almendra. Seleccionámos uvas produzidas em vinhas da Beira Interior, na zona de Figueira de Castelo Rodrigo, das castas Síria, Fonte Cal e Malvasia.

### COLHEITA

Em 2017, a falta de chuva e o calor extremo (ano mais quente dos últimos 86 anos), que se fez sentir durante todo o ano, obrigou a uma gestão de viticultura muito exigente de forma a evitar o "stress hídrico". Entre as várias técnicas adaptadas às condições climáticas da região, foram prioritários: a proteção da zona do cacho pela vegetação e um controlo rigoroso da maturação fenólica de maneira a obter o máximo potencial aromático.

### VINIFICAÇÃO

Na nossa adega, com a mais moderna tecnologia e controlo total de temperatura, eliminámos cachos que não se encontravam em perfeitas condições, as uvas foram vinificadas com desengace total, seguido de esmagamento suave e maceração pelicular durante cerca de 12h. Após este período sobre atmosfera inerte fez-se a prensagem em prensa pneumática, seguindo-se então um período de clarificação do mosto, de 24 a 48h em função da casta e do estado de maturação. A fermentação alcoólica decorreu a temperatura controlada entre os 12 e 14°. Os vinhos estagiaram em aço inox sobre borra fina até ao engarrafamento em Março de 2018.

### NOTAS DE PROVA

Um vinho novo de cepas velhas. De aroma é um vinho muito fresco, com fruta cítrica, em harmonia com ligeiras nuances florais e fortes notas minerais típicas do Terroir. É um branco ideal para acompanhar, peixe, marisco, carnes brancas e vegetais. Servir ligeiramente fresco, entre os 8 e 12°.



### NOTAS TÉCNICAS

COLHEITA: 2017

DENOMINAÇÃO: DOC BEIRA INTERIOR

LOTE: L-MAVB17 (Síria, Fonte Cal e Malvasia)

VINHAS: Vinha de Santa Maria (Vermiosa)

ESTÁGIO: Em aço inox

ÁLCOOL: 12.8%

ACIDEZ TOTAL: 6,39 g/L (ácido tartárico)

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,31 g/L (ácido acético)

pH: 3,26

SO2 Livre: 30 mg/L

SO2 Total: 100 mg/L

AÇUCAR RESIDUAL: 4,4 g/L

ENGARRAFAMENTO: Março de 2018

EAN: 560 671 056 713 7

SCC 14 (Caixas de 6): 15606710567110

SCC 14 (Caixas de 12): 15606710567233