



MARQUÊS DE ALMEIDA BRANCO 2023

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 2023 tivemos um Inverno bastante chuvoso e, depois de um início de Primavera ameno, voltou a chuva abundante, que durou até ao início do Verão. De meados de Julho até à vindima o tempo foi quente e seco. Estas condições levaram a bons rendimentos na vindima e maturações longas e equilibradas, originando vinhos de muito boa qualidade.

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 até ao seu engarrafamento.

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: 2023

DENOMINAÇÃO: DOC BEIRA INTERIOR

LOTE: L-MAVB23 (Síria, Fonte Cal e Malvasia)

VINHAS: Vinha de Santa Maria (Vermiosa)

ESTÁGIO: Em aço inox

ÁLCOOL: 12,5%

ACIDEZ TOTAL: 5,41 g/L (ácido tartárico)

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,27 g/L (ácido acético)

pH: 3,32

SO2 Livre: 32 mg/L

SO2 Total: 131 mg/L

AÇUCAR RESIDUAL: 2,5 g/L

ENGARRAFAMENTO: Abril de 2024

EAN: 560 671 056 713 7

SCC 14 (Caixas de 6): 1 560 671 056 711 0

SCC 14 (Caixas de 12): 1 560 671 056 723 3