

Cantando

2023

Aroma a fruta branca e cítricos equilibrados com nuances da madeira de fermentação e estágio. Na boca é envolvente com acidez vibrante e final longo.

Aroma of white fruit and citrus balanced with nuances of fermentation and aging wood. In the mouth it is enveloping with vibrant acidity and a long finish.

Vinificação: Início de fermentação em cubas de inox, seguida parcialmente de fermentação e estágio de 9 meses em barricas de carvalho francês. Estágio de 6 meses em cima de borras finas.

Vinification: Initial fermentation in stainless steel vats, partially followed by fermentation and 9 months aging in French oak barrels. Aged for 6 months on fine lees.

Enologia/Winemakers:
Filipe Sevinete Pinto
Susana Correia

Viticultura/Viticulture:
Artur Estêvão

VINHO REGIONAL ALENTEJANO BRANCO
SOLO FRANCO ARGILOSO | BEJA, PORTUGAL
WINE ORIGIN REGIONAL ALENTEJANO WHITE
CLAYISH SOIL | BEJA, PORTUGAL

Chardonnay 60%
Arinto 40%

12,3%

Açúcares Totais
/Total Sugar: 0.5g/L

Acidez Total/Total Acidity:
5.5g/L em ácido tartárico

PH: 3.64

Energia/Energy:
297kJ/71kcal (E/100ml)



Deve ser servido à temperatura de 11°C a 12°C a acompanhar pratos de peixe e marisco.

Should be served at 11°C to 12°C to accompany fish and seafood dishes.

