

Figueirinha

2024

Apresenta cor citrina, fruta branca e floral fresco. Na boca é suave, fresco e elegante.

It presents a citrine color, white fruit and fresh floral. In the mouth it is smooth, fresh and elegant.

Vinificação: Desengace total e prensagem seguida de clarificação estática e fermentação em cubas de inox, com temperaturas de 13°C.

Vinification: Total destemming and pressing followed by static clarification and fermentation in stainless steel vats, with temperatures of 13°C.

Enologia/Winemakers:
Filipe Sevinato 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

Arinto 55%
Chardonnay 30%
Verdelho 15%

11,9%

Açúcares Totais
/Total Sugar: 0.5g/L

Acidez Total/Total Acidity:
5.4g/L em ácido tartárico

PH: 3.47

Energia/Energy:
288kJ/69kcal (E/100ml)

Lista de ingredientes e
declaração nutricional
/Ingredient list and nutritional
declaration:



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.

