

FORTE D'ALROTA

TIPO / TYPE

Branco / *White*

REGIÃO / REGION

Lisboa

ANO DE COLHEITA / VINTAGE

2016

CLASSIFICAÇÃO / CLASSIFICATION

DOC Bucelas

CLIMA / CLIMATE

Mediterrâneo / *Mediterranean*

TIPO DE SOLO / TYPE OF SOIL

Calcário / *Limestone*

CASTAS / GRAPE VARIETIES

Arinto

VINIFICAÇÃO / VINIFICATION

Contacto pelicular durante 4 horas, seguido de fermentação do mosto limpo a 14°C durante 25 dias. Após fermentação realizou batonage em cuba durante 3 meses.

Prefermentative cold skin contact for 4 hours, followed by fermentation at 14°C for 25 days. After fermentation, the wine was kept in a tank for 3 months with batonage.

ANÁLISES / ANALYSIS RESULTS

Teor Alcoólico / *Alcoholic Strength*: 12,5%

Acidez Total / *Total Acidity*: 6,1 gr/l em ácido tartárico / *of tartaric acid*

pH: 3,25

COR / COLOUR

Citrino / *Citric*

AROMA

Cítrico e tropical / *Citric and tropical fruits*

PROVA / PALATE

Destaca-se a frescura e mineralidade no ataque a par do volume envolvente
Highlights the freshness and minerality in the attack along with the surrounding volume

FINAL DE BOCA / TASTING NOTE

Agradável e fresco / *Fresh and persistent*

CONSUMO / SERVING SUGGESTIONS

Servir entre 8 e 10°C. Acompanha bem entradas, marisco, peixe grelhado e pratos frios (saladas).

Serve between 8 and 10°C. Goes well as a starter, seafood, grilled fish and cold dishes (salads).

ENÓLOGO / WINEMAKER

Nuno Cancela de Abreu

