



QUINTA DA ESCUSA

Harvest Branco 2016

Vinho: É um *blend* elaborado a partir das nossas melhores uvas das castas Arinto e Moscatel, com a denominação de “Vinho Regional Tejo” – (IGP - *Indicação Geográfica Protegida*)

Vinha: Todas as uvas foram colhidas nas nossas vinhas “Senhora da Escusa” e “Senhora das Virtudes”, localizadas na Quinta da Escusa, concelho de Rio Maior, distrito de Santarém. Colocamos especial ênfase nas questões ambientais e de saúde. Ambas as vinhas são cultivadas respeitando práticas sustentáveis, certificadas conforme as “Normas de Produção Integrada”. Na manutenção do solo é dada especial atenção ao combate à erosão e ao aumento do teor de matéria orgânica e, para tal, recorreremos à não mobilização do solo e à aplicação de estrume de origem natural.

Superfície da Vinha: A casta Arinto instalada na vinha “Senhora das Virtudes” tem uma área de 1,15 hectares e a casta Moscatel plantada na vinha “Senhora da Escusa” tem uma superfície de 0,62 hectares.

Orientação Solar das Vinhas: Na vinha “Senhora das Virtudes” a orientação solar é Este-Oeste (E-W) e na vinha “Senhora da Escusa” a orientação é Norte-Sul (N-S).

Tipo de Solos: solos arenosos

Composição do Blend: cerca de 65% da casta Arinto e cerca de 35% da casta Moscatel.

Anos de plantação: casta Arinto plantada em 2012 e casta Moscatel plantada em 2014.

Vindima: Vindima para caixas de 20 kgs, realizada manualmente pelos nossos trabalhadores, no ponto ótimo de maturação das uvas.

Vinificação: Rigorosa Selecção e Escolha de cachos e de bagos realizada na vinha e na nossa Adega, sobre 100% das uvas. Fermentação em lagares com maceração pré-fermentativa a frio.

Acabamento: Engarrafamento, rotulagem e acabamento realizados na nossa Adega.

Notas de Prova: Cor citrina, aromas de fruta de caroço com notas de cidreira. Na boca é fresco e equilibrado.

Parâmetros Analíticos: grau alcoólico 12,5%; acidez total 4,38g/L; PH 3,45 e açúcares totais 1,9g/L

