

# ARTEFACTO

## Branco 2022

### Viticultura

**Clima:** Mediterrânico continental; temperaturas diárias elevadas nos meses de verão; boa amplitude térmica estival.

**Solos:** De origem granítica/xistosa, estrutura franco argilosa.

**Região:** Alentejo-Vinho Regional Alentejano.

**Castas:** Antão Vaz, Arinto e Roupeiro.

### Enologia

**Processo:** As uvas foram cuidadosamente transportadas para a adega, onde foram de imediato prensadas suavemente utilizando uma prensa pneumática. Após prensagem seguiu-se uma decantação durante aproximadamente 48 horas a 10°C. A fermentação decorreu em cubas de aço inoxidável com temperatura controlada. O vinho foi estabilizado, filtrado e engarrafado jovem, de forma a manter o seu caráter límpido e fresco.

**Parâmetros analíticos:**

- Álcool: **13,5% vol.**
- Acidez Volátil: **0.46 g/L**
- Acidez total: **5.3 g/L**
- pH: **3,57**
- Açúcares totais (Glucose + Frutose): **0.6g/L**

**Descrição organolética:** De aspeto límpido e brilhante, apresenta cor amarela brilhante, muito leve. No nariz mostra aroma delicado, com notas de fruta branca. Estruturado e com volume de boca, transmite boa frescura e tem um final de boca persistente.

**Sugestões de serviço:** Ideal com marisco, pratos de massa, carnes brancas e queijos suaves.

**Temperatura de serviço:** 10–13°C



**ALENTEJO · PORTUGAL**

Monte do Carrapatelo, Apartado 108,  
7200-999 Reguengos de Monsaraz, Portugal

luis.duarte@ldvinhos.com  
M: +351 917 235 359

info@ldvinhos.com

**LD**  
**LUIS DUARTE**  
VINHOS