



Z

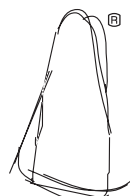
OUZADO
RESERVA BRANCO
2016



OuZado RESERVA BRANCO 2016

VINHO TINTO | RED WINE
D.O.C. ALENTEJO

País Country	Portugal
Região Region	Alentejo
Clima Climate	Mediterrânico <i>Mediterranean</i>
Tipo Type of Wine	Branco <i>White</i>
Castas Grape varieties	Antão Vaz
Classificação Classification	D.O.C. ALENTEJO
Ano de Colheita <i>Harvesting year</i>	2016
Vindima <i>Harvest period</i>	Setembro September
Produção <i>Production</i>	14.000 Garrafas <i>14.000 Bottles</i>
Enólogos <i>Oenologists</i>	Anselmo Mendes & Diogo Lopes
Vinificação <i>Vinification</i>	Maceração pelicular na prensa durante 6 horas. Ligeira prensagem. Decantação a frio, seguida de fermentação em cubas de inox. Batonnage com borras finas durante 5 meses. <i>Skin maceration in the press for 6 hours. Slight pressing. Cold decanting followed by fermentation in stainless steel tanks. Batonnage with fine lees for 5 months.</i>
Teor Alcoólico <i>Alcohol Content</i>	13,0% vol
Açúcar residual	<0,5g/dm ³
Acidez Total <i>Total acidity</i>	6.5g/dm ³
pH	3.51
Notas de Prova <i>Tasting Notes</i>	Notas de prova: Aroma citrino, casca de laranja, algum pêssego, com notas de fruta tropical. Na boca, a fruta reaparece, com acidez equilibrada. <i>Citrus aroma, peel of orange, some peach, with notes of tropical fruit. In the mouth, the fruit reappears, with balanced acidity.</i>
Consumo <i>Consumption</i>	Até 2023 Until 2023
Gastronomia <i>Serving suggestions</i>	Acompanha qualquer prato à base de peixe ou marisco, saladas e pratos de Verão. <i>Ideal with any seafood dish, salads and summer dishes.</i>
Temperatura de Serviço <i>Serving Temperature</i>	8°C - 10°C
Embalagem <i>Packaging</i>	Caixas de cartão 6 garrafas (0.75cL) <i>Cartons of 6 bottles (0.75cL)</i>



HERDADE DO
MENIR

