

Ficha Técnica

SIRLYN - Reserva Vinho Branco 2018 – DOC DÃO



Monovarietal
Blanc de Noir

PRODUÇÃO

Vindima: 2018
Tipo de vindima: manual
Fonte primária: Vinhas com + 25 anos e
Castas: Jaen
Quantidade: 2300 garrafas

NOTAS DE PROVA

Aspeto: Límpido
Cor: Citrino pálida
Aromas: Frutas frescas com nuances tropicais.
Boca: Frutado, ligeiramente adocicado, acidez equilibrada, persistência e final de boca fresco

PROCESSO ENOLÓGICO

Vinificação: Bica aberta com desengace total e separação pelicular imediata
Fermentação em cubas inox de 2500L com temperatura controlada
Estágio em cuba inox até ao engarrafamento. Sem madeira.

ENGARRAFAMENTO

Capacidade garrafa: 0,75L
Data engarrafamento: 2019
Tipo de rolha: Cortiça aglomerada
PVP recomendado: 8-9 €

ANÁLISE QUÍMICA

Acidez total: 4,83 g/L , Acidez volátil: 0,36 g/L
Açúcares: 3,8 g/L, Extrato seco total: 24,2 g/L
Ph: 3,42
Teor alcoólico: 13,5% vol

Quintas de Sirlyn Unip Lda
Tlm:965130695
www.sirlyn.com
geral@sirlyn.com