



FICHA TÉCNICA

Marca: MATA FIDALGA

Tipo de Vinho: Vinho Branco

Colheita: 2020

Designativo de Qualidade: DOC Bairrada

Castas: Bical e Cerceal

Vinificação: As uvas provenientes de parcelas de vinha onde foi efetuado um muito rigoroso controlo de produção limitada a 4 TON /há, foram vindimadas manualmente para pequenas caixas de 18 kg de capacidade. Após arrefecimento em câmara frigorífica durante 12 horas foram prensadas muito suavemente em prensa em vácuo. O mosto resultante foi clarificado por sedimentação estática durante 36 horas tendo seguidamente sido decantado para barricas de carvalho francês de 350 Lt, onde decorreu a fermentação alcoólica a temperatura controlada. Após um período de amadurecimento em barrica de 9 meses com battonage, lotaram se os vinhos de barrica e inox, a que se seguiu uma filtração ligeira, antes do engarrafamento.

Prova: Apresenta-se com aspecto límpido, cor amarela palha, aroma muito rico e complexo, com notas frutadas cítricas, de flores secas e minerais.

Na boca: é fresco, volumoso, distinguindo se ainda pela sua grande persistência olfativa-gustativa.

