



Tojeira Branco Chardonnay 2021

Classificação	I.G. Minho Superior
Tipo	Branco
Colheita	2019
Castas	Chardonnay (100%)
Solo	Granítico
Altitude	250 m
Vinificação/ Estágio	As uvas são colhidas manualmente e desengaçadas, sendo depois submetidas a uma prensagem suave. É inoculado com leveduras selecionadas, decorrendo a fermentação durante 15 a 20 dias à temperatura de 14-16°C. Estágio de 6 meses em madeira de carvalho francês e outros 6 meses cuba de inox com batonnage.

Cor	Citrina.
Aroma	Complexo e elegante, com fruta citrina e tropical integrada com notas de baunilha.
Prova	Equilibrado e complexo, com acidez equilibrada, envolvente e final persistente.
Consumo	Imediato ou no prazo de 5 anos à temperatura ideal de 8-10°C.
Gastronomia	Acompanha pratos de marisco, peixes gordos e carnes grelhadas.

Análise	Teor Alcoólico	11,5%
	Acidez Total	6,2 g/L
	pH	3,26
	Açúcares Residuais	0,8 g/L
	Valor Energético	654Kcal/L

Enologia	Filipe Ribeiro e Nuno Grosso
-----------------	------------------------------
