



QUINTA  
DE  
FOZ DE AROUCE



## QUINTA DE FOZ DE AROUCE BRANCO 2009

---

Classificação	: Vinho Regional Beiras
Tipo	: Branco
Castas	: Cerceal
Região	: Beiras
Tipo de solo	: Xisto
Vindima	: Manual em pequenas caixas de 15 Kg
Vinificação	: Fermentação em barricas novas de carvalho francês.
Estágio	: Cinco meses em meias barricas de carvalho francês com batônage.
Álcool	: 13% vol
Acidez total	: 6,4 g/l
Açúcares redutores	: < 4 g/l.
Notas de prova	: Cor palha. Aroma complexo com notas de lima e toranja, mel e funcho. Boa estrutura e acidez equilibrada, suave com baunilha e notas fumadas. Longo final de boca.