

# CAZAS NOVAS

## CAZAS NOVAS 2014

VINHO VERDE BRANCO DOC



---

<b>NOTAS DE PROVA</b>	Aromas florais e frutados. Fresco, sabor frutado. Boa mineralidade. Boa estrutura e equilibrado.
<b>VINHA</b>	Cordão Unilateral com compasso 2,5x0,95m. Encosta virada a sul.
<b>SOLO</b>	Granito
<b>CASTAS</b>	Avesso e Loureiro
<b>MATURAÇÃO</b>	Lenta e completa.
<b>VINDIMA</b>	Manual à caixa de 18 kgs.
<b>VINIFICAÇÃO</b>	Desengace, ligeira prensagem, decantação durante 48 horas. Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada durante 18 dias.
<b>ESTÁGIO</b>	Sobre borras finas durante 4 meses com batonnage..
<b>PRODUÇÃO</b>	6500 garrafas 0,75l
<b>ENÓLOGOS</b>	Anselmo Mendes e Diogo Lopes

---

### PARÂMETROS QUÍMICOS

<b>GRAU ALCOÓLICO</b>	12% vol.	<b>pH</b>	3,2
<b>AÇÚCAR RESIDUAL</b>	2,9 g/L	<b>ACIDEZ TOTAL</b>	6,2 g/L