



QUINTA DE FOZ DE AROUCE BRANCO 2016

Classificação	Regional Beira Atlântico
Tipo	Branco
Castas	Cerceal
Região	Beiras
Tipo de Solo	Xisto
Vindima	Manual em caixas de 15 kg
Vinificação	Fermentação em barricas de carvalho francês de 1º ano (10%) e 2º ano (90%)
Estágio	7 meses nas barricas de fermentação com batônage
Álcool	12,5 % vol.
Acidez total	6 g/l
Açúcares reductores	< 2 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.