



## Flor De La Mar Branco 2017

### Regional Península de Setúbal



**CASTAS** 85% Fernão Pires, 15% Arinto

**COLHEITA** Finais de Agosto

**ORIGEM** Vinha situada em Fernando Pó, zona privilegiada do concelho de Palmela.

**SOLO** Arenoso

**CLIMA** Mediterrânico-continental

**VINIFICAÇÃO** Ligeira fermentação em cubas-lagares de inox com temperatura controlada a 16-18 °C.

**ACONSELHA-SE GUARDAR DURANTE** 3 anos

**NOTAS DE PROVA** Vinho de cor amarelo esverdeado, frutado, a lembrar citrinos e frutos tropicais. Boa acidez que lhe dá frescura. Final de boca a lembrar o fruto, fresco e agradável.

**TEOR ALCOÓLICO** 12.5% vol.

**ACIDEZ TOTAL** 5.10 g ácido tartárico/dm<sup>3</sup>

**PH** 3.50

**Açúcar Residual** 4.8 g/dm<sup>3</sup>

**PRATOS RECOMENDADOS** Peixes, saladas, marisco

**ENÓLOGO** Jaime Quendera