

HERDADE DE GÂMBIA

TIPO / TYPE

Branco / *White*

REGIÃO / REGION

Península de Setúbal

ANO DE COLHEITA / VINTAGE

2017

CLASSIFICAÇÃO / CLASSIFICATION

IG

CLIMA / CLIMATE

Mediterrâneo / *Mediterranean*

TIPO DE SOLO / TYPE OF SOIL

Arenoso / *Sandy*

CASTAS / GRAPE VARIETIES

Moscatel Graúdo, Fernão Pires

VINIFICAÇÃO / VINIFICATION

Ligeira maceração pelicular anterior à prensagem. Após prensagem, o mosto limpo é fermentado a 14°C.

Slight pelicular maceration before pressing. After pressing the clear settle juice is fermented at 14°C.

ANÁLISES / ANALYSIS RESULTS

Teor Alcoólico / *Alcoholic Strength*: 13%

Acidez Total / *Total Acidity*: 5,3 gr/l em ácido tartárico / *of tartaric acid*

pH: 3,4

COR / COLOUR

Esverdeada / *Greenish*

AROMA

Exuberância floral (líchia) e frutada com notas tropicais (ananás)

Floral exuberance (lychee) and tropical fruit notes (pineapple)

PROVA / PALATE

Vinho fresco, fruta verde citrina, com boa estrutura e cremosidade

Fresh and crisp flavors, good mouth structure and creamy sensation

FINAL DE BOCA / TASTING NOTE

Persistente, fresco e focado no fruto / *Persistent, fresh and focused on the fruit*

CONSUMO / SERVING SUGGESTIONS

Servir a 10°C. Acompanha bem entradas, marisco, peixe grelhado e pratos frios (saladas).

Serve at 10°C. Goes well as a starter, seafood, grille fish and cold dishes (salads).

ENÓLOGO / WINEMAKER

Nuno Cancela de Abreu

