



Marca	Falatório
Tipo	Branco
País.Região	Portugal / Lisboa
Ano	2022



Castas	Sercial, Arinto e Fernão Pires
Solo	Argilo-Calcários

Vinificação

Vindima manual, sendo as uvas desengaçadas e esmagadas logo na chegada à adega e prensadas de seguida. O mosto é sujeito a refrigeração até 8°C e faz a decantação estática durante 2 dias. Após separação das borras, inicia a fermentação que ocorre durante cerca de 2 semanas a 14-16°C. Cerca de metade do lote estagia em depósito de cimento sob borras finas durante 6 meses e a outra metade estagia em barricas usadas também durante 6 meses.

Grau	13% vol
ac total	6,5g/L
ph	3,2

Notas de Prova

Cor Palha Claro. Notas cítricas, maçã verde, fruta tropical. Muito fresco, prolongado, envolvente e apelativo

Harmonização

Excelente welcome drinks, saladas, carnes brancas, sushi e comida vegan

Capacidade	750ml
Nº Garrafas	16.000grf
Rolha	Cortiça
	Biológico & Vegan

