

Humanitas

BRANCO RESERVA
2017

Castas: Antão Vaz e Arinto.

Este Humanitas apresenta uma cor citrina com reflexos esverdeados.

Frutado com ligeiro floral, frutos secos (avelã), notas de tosta e baunilha.

Na boca tem muito bom volume, untuoso, e óptimo equilíbrio ácido. Termina longo e fresco.

- *Fermentação em barricas de carvalho francês à temperatura de 15°C, seguida de estágio sobre borra fina com batonnage periódica durante 8 meses.*

- *Engarrafamento em Abril de 2018*

- *500 Garrafas de 0,75 Lts.*

- *Grau alcoólico – 14,5%*

- *pH – 3,32*

- *AT – 5,7 g/Lt. (Ác. Tartárico)*

Enólogo: Pedro Baptista



VINHA DAS VIRTUDES

José Rodrigues, Unipessoal, Lda
Monte da Ribeira, Caixa Postal 6001
7000 - 089 Évora
Tel. 266 070 010
Jr@vinhadasvirtudes.pt

