

BRANCO

JAVALI Branco 2023

Este vinho é proveniente de uvas das nossas duas vinhas de uvas brancas. A vinha da Fonte da Giesta e a vinha da Bonifata.

Castas

Arinto, Viosinho, Rabigato, Encruzado, Gouveio e Cercial.

Vinificação e Envelhecimento

Colheita manual em caixas de 20kg. Fermentou espontaneamente sem qualquer tipo de adição de leveduras parte em cubas de Cimento e parte em barricas de carvalho francês de 500L. Após a fermentação estagiou nas mesmas cubas de cimento e barricas com as borras durante 12 meses. O vinho não é estabilizado pelo frio e apenas passa por uma leve filtragem.

Informação técnica

- Álcool (%): 13%
- Açúcar (g/l): <0,60
- Acidez total (g/dm³): 6,72
- pH: 3,23

