

## Aquilinus's Branco

### IDENTIFICAÇÃO

<b>Produto</b>	Vinho Branco "Aquilinus's".
<b>Classe</b>	VQPRD.
<b>Região</b>	Távora-Varosa.
<b>Produtor</b>	Cooperativa Agrícola do Távora.
<b>Engarrafamento</b>	Directamente da cave do produtor.

### FACTORES DE QUALIDADE

<b>Clima</b>	Temperado Continental (temperaturas entre os 15 e os 19 °C, 65 a 75% de humidade relativa e uma precipitação de 150 mm no Inverno e de 15 mm no Verão).
<b>Solos</b>	Graníticos de pH ácido, com manchas de xistos metamorfizados.
<b>Castas</b>	Malvasias, com predominância da Malvasia Fina e em pequenas proporções de Gouveio, Pedemã, Folgasão e Rabo de Ovelha.

### VINIFICAÇÃO

<b>Tecnologia</b>	Sistema de "Bica aberta", com decantação e fermentação a baixas temperaturas e controladas.
<b>Estágio</b>	Em garrafa.

### CARACTERIZAÇÃO ORGANOLÉPTICA

<b>Aspecto</b>	Límpido.
<b>Côr</b>	Levemente citrina.
<b>Aroma</b>	Intenso, primoroso a flores de malvasia.
<b>Paladar</b>	Fresco e muito frutado, com prolongado no final.

### RESENHA ANALÍTICA

<b>Teor alcoólico</b>	Entre 11–12 %Vol.
<b>Acidez total</b>	Entre 6–7 g/l em ac. tartárico.
<b>PH</b>	Entre 2,7–3 a 20 °C.
<b>Açúcares Redut.</b>	Entre 20–22 g/l.

### COMPORTAMENTO EM GARRAFA

<b>Maturação e Envelhecimento</b>	Vinho com uma evolução lenta, com arredondamento dos picos do frutado a partir dos 12 meses, seguindo-se a fase de pré-ene-lhecimento, aromas mais complexos.
-----------------------------------	---

### INDICAÇÕES RECOMENDADAS

<b>Consumo</b>	Acompanhamento de entradas, patés e sobremesas.
<b>Serviço</b>	Acondicionar a garrafa à temperatura de 8 °C.
<b>Conservação</b>	Garrafa deitada, ao abrigo da luz, em local fresco e seco à temperatura ambiente (16–18 °C).

