



## 'Pedra Nº 3' Porto Branco

FRESCO / ELEGANTE / VERSÁTIL

Pedra Nº. 03 é um Porto Branco fresco, elegante e versátil feito a partir de uma mistura de uvas brancas de qualidade superior das nossas vinhas mais altas. Pode ser servido gelado como aperitivo ou com gelo, água tônica, laranja e hortelã como alternativa ao gin.

### VINIFICAÇÃO:

Após a colheita, o nosso objetivo é preservar os aromas e os sabores frescos através de um manuseamento cuidado das uvas, mantendo-as sempre a temperaturas baixas. Colhidas ao início da manhã, as uvas frescas são selecionadas e prensadas inteiras e o mosto é drenado imediatamente. Na fermentação são apenas utilizadas leveduras indígenas. Este processo decorre a 15 °C para que o vinho mantenha os aromas e sabores primários da uva sendo a aguardente vínica adicionada no momento apropriado para interromper a fermentação. O vinho estagia sobre as borras finas em cubas de aço inoxidável até ao engarrafamento. Durante todo o processo a atenção aos detalhes assegura que os aromas delicados não serão comprometidos.

### COR:

Amarelo palha

### AROMA:

Aromas com notas cítricas, maçã, frutas tropicais e licor.

### PALATO:

Sabores cítricos refrescantes, abacaxi com ótimo corpo e longas notas finais

### TEMPERATURA PARA SERVIR:

Servir entre os 6 e 8 graus.

### SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO:

Servir como aperitivo

### CONSERVAÇÃO:

Pronto para consumo imediato, mas ganhará complexidade nos próximos 5 anos.

VITICULTURA		VINIFICAÇÃO			
Castas (%)	Rabigato (56%) Gouveio (32%) Viosinho (12%)	Enólogos	João Pires & Matt Gant		
Tipo de solo	Xisto	Fermentação	Fermentação com leveduras indígenas em cubas de aço inoxidável a temperatura controlada		
Idade da Vinha	Entre 15 e 26 anos.	Malolática	Não		
Videiras por hectare	4000	Maturação	Em cuba de aço inoxidável		
Método de poda	Cordão Unilateral, Bilateral e Guyot	Engarrafamento	Outubro 2019		
Altitude acima da quota mar	Entre 350 e 450 metros de altitude	<b>ANALYSIS</b>			
Produção	Média de 5.5 ton/hectare	Álcool (%)	18,2%	Acidez Total (g/l)	3,9g/l
Período de colheira		Açúcar residual (g/l)	94g/l	Total SO2 (mg/l)	74mg/l
Método de colheita	Manual	pH	3.43		