

QUINTA DA *Perpita*



Quinta da Perpita Encruzado

CASTA: 100% Encruzado

Colheita: 2018

Origem: Portugal

NOTAS DE PROVA:

Visual:

Límpido e brilhante; cor amarela citrina.

Aroma:

Intenso, complexo e elegante. Notas de fruta de polpa branca, com nuances florais e especiarias.

Boca:

Apresenta bom volume de boca, fresco, equilibrado, com boa acidez e final requintado de elevada persistência, demonstrando personalidade própria.

Temperatura de consumo:

10-12°C

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA:

Álcool: 12,7%

Acidez Volátil: 0,18 g/L

Acidez Total: 6,39 g/L (ácido tartárico)

pH: 3,40

Açúcares Redutores: 1,1 g/L