

# FICHA TÉCNICA



## QUINTA DOS CURRAIS DOC Beira Interior Colheita Selecionada branco 2021

Lote marcado pela casta autóctone Fonte Cal, à qual adicionamos Arinto e Síria. As uvas foram vinificadas na nossa adega, situada junto à vinha, em Capinha - Fundão, no vale da Serra da Gardunha com a Serra da Estrela, em pleno coração da Cova da Beira, fruto de solos graníticos e xistosos, a uma altitude de cerca de 500m, o que lhe confere uma enorme frescura e expressão aromática.

### Fatores de Qualidade

**Clima** . Mediterrâneo

**Solo** . Granito e Xisto

**Tipo de Plantação** . Densidade de 3500 a 4000 pés por hectare

**Tipo de Poda** . Cordão duplo, cordão simples e guyot

**Tipo de Condução** . Monoplano vertical ascendente

**Rendimento por hectare (ton./há)** . 4 ton. de uvas por hectare

### Vinificação

Tradicional - Vinificação clássica de bica aberta.

Fermentação com temperatura controlada até aos 16°C, durante 3 semanas.

### Notas de Prova

Apresenta um aspeto cristalino, cor citrina com leve nuance de amarelo palha e reflexos esverdeados. O aroma demonstra elevada complexidade e finura aromática, aliada a notas de pêsego e frutas tropicais. Na boca mostra uma acidez fresca e elegante. Muito intenso e complexo, revela uma estrutura consistente e uma persistência singular.

**Vinho** . Quinta dos Currais Colheita Selecionada branco

**Produtor** . Quinta dos Currais Sociedade Agrícola, Lda

**Denominação** . DOC Beira Interior

**Ano** . 2021

**Enólogo** . Engº Carlos Silva

**Castas** . 50% Fonte Cal, 25% Arinto e 25% Síria

**Fermentação** . Cubas de inox

**Estágio** . 6 meses em cuba de Inox

**Álcool** . 13,5° vol.

**Acidez Volátil** . 0,38 g/L

**Extrato Seco** . 19,6 g/L

**Acidez Total** . 6,15 g/L

**Açúcares Totais** . 0,6 g/L

**pH** . 3,02

**Temperatura de Serviço** . Servir a 10°C

