



2020

ODELOUCA

Branco

Nota de prova:

Cor amarela com nuances douradas.
Aromas de flor de laranjeira, ananás e pêra.
Na boca, alperce, baunilha e laranja.
Com muito corpo e acidez bem equilibrada.
Revela final sedoso e muito persistente.

Vinificação:

Vindima Manual, desengaço total, maceração pré-fermentativa a frio. Fermentação alcoólica em cubas Inox termoreguladas entre 14-16º durante 21 dias. Colagem e filtração antes do engarrafamento.

Temperatura a servir:

Entre 10 - 12ºC.

Produtor:

Quinta do Francês Odelouca River Valley

Viticultor: Patrick Agostini

Enólogos: Patrick Agostini – Pedro Mendes

Informações técnicas

Região	IGP Algarve
Classificação	Vinho Regional Algarve
Castas	Sauvignon blanc, Arinto, Chardonnay
Clima	Mediterrâneo continental. Dias quentes e noites frias.
Solo	Argilo-calcário.
Teor alcoólico	13,5%
Garrafa:	750 ml