



FICHA TÉCNICA

# ADEGA MAYOR ANTÃO VAZ

2019

VINHO BRANCO | WHITE WINE

# ADEGA MAYOR ANTÃO VAZ 2019

VINHO BRANCO | WHITE WINE

Vinho Regional Alentejano | Regional Wine from Alentejo



<b>Pais   Country</b>	Portugal
<b>Região   Region</b>	Alentejo
<b>Clima   Climate</b>	Mediterrânico <i>Mediterranean</i>
<b>Solo (origem)   Soil (origin)</b>	Franco-argiloso de origem granítica <i>Clay-loam</i>
<b>Tipo   Type</b>	Branco <i>White</i>
<b>Castas   Grape varieties</b>	100% Antão Vaz
<b>Classificação   Classification</b>	Vinho Regional Alentejano   Regional Wine from Alentejo
<b>Ano de colheita   Harvesting year</b>	2019
<b>Vindima   Harvest period</b>	Entre Agosto e Setembro <i>Between August and September</i>
<b>Produção   Production</b>	7.200 garrafas 75 cL <i>7.200 bottles 750 mL</i>
<b>Enólogo   Oenologist</b>	Rui Reguinga, Carlos Rodrigues e Bruno Pinto
<b>Vinificação   Vinification</b>	<p>Provenientes de parcelas de vinha selecionadas, as uvas foram colhidas manualmente para caixas de 15 kg. Chegadas à adega, os cachos foram selecionados manualmente, imediatamente desengaçados e esmagados para cubas de inox. Após 48 horas de maceração a frio e extração pelicular, fez-se a prensagem suave das uvas e o natural processo de decantação estática que conduz à fermentação alcoólica. Depois do período normal de fermentação em inox a uma temperatura controlada de cerca de 15 °C, o vinho foi sujeito a um período de estágio em depósito, estabilizado e finalmente engarrafado.</p> <p><i>The grapes, from selected vineyard plots, were manually harvested into 15 kg cases. Upon arrival at the winery, the bunches were manually selected, and immediately de-stemmed and crushed into stainless steel vats. After 48 hours of cold maceration and skin removal, the grapes were softly pressed and statically decanted for alcoholic fermentation. After the normal fermentation period in stainless steel vats at a controlled temperature of around 15 °C, the wine was aged, stabilised and then bottled.</i></p>
<b>Teor alcoólico   Alcoholic strength</b>	13,5 % vol.
<b>Acidez total   Total acidity</b>	5,5 g/L
<b>pH</b>	3,30
<b>Açúcar redutor   Residual sug</b>	3,0 g/l
<b>Ingredientes   Ingredients</b>	Contém sulfitos <i>Contains sulphites</i>
<b>Notas de prova   Tasting notes</b>	<p>De aspeto límpido e tons pálidos de cor palha, é um vinho de aromas intensos e convidativos. A frescura do nariz sugere fruta exótica, onde se destacam as notas de ananás maduro e flor de maracujá. Na boca entra ligeiro e discreto, evoluindo para uma complexa mistura de frutas frescas. Um conjunto repleto de harmonia onde a tensão, estrutura e volume de boca se apresentam em sintonia. A acidez bem integrada confirma a agradável sensação de equilíbrio e remete-nos para um final longo e persistente. Um Antão Vaz fresco e cheio de vida.</p> <p><i>Intense and inviting aroma, with a clear and pale yellow colour. Fresh nose with hints of exotic fruit, especially notes of ripe pineapple and passion fruit flower.</i></p> <p><i>Light and discreet taste, evolving into a complex mix of fresh fruit. Harmonious ensemble where mouth tension, structure and volume are in synch. Well-integrated acidity confirming the pleasant balance and leading to a long and persistent finish. A fresh and full of life Antão Vaz.</i></p>
<b>Consumo   Consumption</b>	2020 - 2022
<b>Gastronomia   Serving suggestions</b>	<p>Um branco alentejano irreverente, ideal para peixes grelhados e mariscos, porém, capaz de ser simplesmente uma agradável companhia de verão entre amigos.</p> <p><i>Irreverent white wine from Alentejo ideal for grilled fish and seafood, it can, however, make for pleasant summer company among friends.</i></p>
<b>Garrafa   Bottle</b>	75 cL 750 mL
<b>Embalagem   Packaging</b>	Caixa de cartão com 6 garrafas 75 cL <i>Cardboard boxes with 6 bottles of 750 mL</i>



<b>Código   Code</b>	
<b>75 CL</b>	701187
<b>Unidade/paleta   Bottles per pallet</b>	
<b>75 CL</b>	540
<b>Caixas/paleta   Boxes per pallet</b>	
<b>75 CL</b>	90
	<b>EAN</b>
<b>75 CL</b>	5607623008250
	<b>ITF</b>
<b>75 CL</b>	25607623008254