



# GUADELIM

Branco 2014

Ficha Técnica



**Tipo:**

D.O.C. Alentejo

**Zona:**

Granja – Amareleja

**Castas:**

Antão Vaz, Arinto

**Notas de Prova:**

Cor amarelo palha com umas nuances esverdeadas. Aroma fresco e intenso a frutos tropicais, com predominância do ananás, e ligeiro citrinos.

Na boca demonstra novamente o carácter fresco, com uma acidez muito surpreendente para a sua região de origem, muita mineralidade, com um final prolongado e muito agradável.

**Resultados Analíticos:**

Titulo Alcoométrico Volúmico Total – 13,5 % vol;

Acidez Total – 4,70 g/l Ácido Tartárico;

Acidez volátil – 0,40 g/l Ácido acético;

pH – 3,50.