



### **Fonte do Nico Branco**

**Acidez Total:** 5.10 g de ácido tartárico

**pH:** 3.3

**Acidez Total:** 4,5 g /lt

**Classificação:** Vinho Regional Península de Setúbal

**Tipo:** Branco

**Castas:** Fernão Pires 70%, Moscatel 20%,  
Arinto 10%.

**Região:** Península de Setúbal

**Tipo de Solo:** Podzolizado de areia e arenitos

**Cor:** Citrina

**Aroma:** Intenso, frutado, fresco.

**Paladar:** Leve, boa estrutura equilibrado com  
fim de boca persistente.

**Vinificação:** Fermentação em cubas inox com  
temperatura controlada.

**Envelhecimento:** Nenhum

**Longevidade Prevista:** Mantém-se em ótimas  
condições durante 2 anos.

**Gastronomia:** Peixe, saladas e Marisco.

**Temperatura degustação:** servir a 12º C.

**Conservação:** Em local fresco com a garrafa  
deitada.

**Enólogo:** Jaime Quendera