



FICADA Branco

Península de Setúbal, região caracterizada por um microclima com ótimas condições endo-climáticas únicas, onde se destaca os solos arenosos mas ricos em água e o clima Mediterrâneo, com influência marítima devido à proximidade do mar. A perfeita harmonia destes elementos favorecem o desenvolvimento de castas nobres perfeitamente adaptadas originando vinhos de excepcional qualidade.

Castas: Fernão Pires 80%, Moscatel 10%, Arinto 10%.

Classificação: Vinho Regional Península de Setúbal

Tipo de Solo: Podzolizado de areia e arenitos

Produção de vinho: 1.000.000 garrafas

Nota de Prova:

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.

Teor de Álcool: 12,0%vol

Acidez Total: 5.1 gr de ácido tartárico

pH: 3.2

Açúcar. Residual: 3,6 gr/dm³

Gastronomia: Peixe, saladas e Marisco

Temperatura de servir: Deve ser servido a 12°C

História e Prémios: Este vinho foi um dos primeiros a ser comercializado pela Cooperativa. **Enólogo** Jaime Quendera