

# VINHAS DE ALGERUZ

A compra da Vinha Grande de Algeruz em 1989 representa um marco na história da empresa. Com esta vinha de elevado potencial, não só pela sua dimensão como por todas as opções técnicas que alteraram a viticultura da região da Península de Setúbal, a José Maria da Fonseca assume a responsabilidade da produção das uvas da maioria dos seus vinhos.

## Informação Técnica

**TIPOLOGIA:** Branco

**ANO DE COLHEITA:** 2020

**CASTAS:** Verdelho (60%) | Viosinho (40%)

**TIPO DE SOLO:** Argilo-Calcários

**ENÓLOGO:** Equipa de Enologia da José Maria da Fonseca

**VINIFICAÇÃO:** Fermentação a 17°C

**ENVELHECIMENTO:** Nenhum

**DATA DE ENGARRAFAMENTO:** Março 2021

**FORMATOS DISPONÍVEIS:** Garrafa 750 ml

**CONSERVAÇÃO EM CAVE PARTICULAR:** Garrafa deitada a uma temperatura de 12°C e humidade de 60%

**LONGEVIDADE PREVISTA:** Beber enquanto jovem

**MODO DE SERVIR:** Deve ser bebido a uma temperatura de 8°C, como acompanhamento de peixe ou mariscos.

**ANÁLISES:** 12% Álcool | 4,05 g/l Acidez Total | 3,36 pH | 2,1 g/l Açúcar Residual

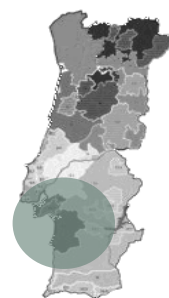
## Notas de Prova

**COR:** Amarelo citrino

**AROMA:** Lantana, meloa e ligeiramente floral

**PALADAR:** Lantana, final muito suave, longo e refrescante

**FINAL DE PROVA:** Médio



**CLASSIFICAÇÃO:**

Vinho Regional

**REGIÃO:**

Península de Setúbal