



CABRA VELHA

Late Harvest 2023

@batista's
BY PITADA VERDE

MÉTODO

GEOLOGIA DO SOLO – Argilo calcário.

ENCEPAMENTO- 100% Fernão Pires

MÉTODO DE CULTIVO - Condução baixa em cordão bilateral, poda em talão

IDADE MÉDIA DAS VINHAS – 30 anos

PRODUÇÃO MÉDIA - 20 hl/ha

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO – Vindima bastante tardia (30 Outubro) para permitir a ação do fungo *Botrytis cinerea* (podridão nobre). Desengace, esmagamento, fermentação em lagares de cimento com pisa a pé e controle de temperatura (8 dias)

ESTÁGIO - 6 meses em barrica de carvalho francês, 18 meses em inox

QUANTIDADE PRODUZIDA - 1300 garrafas

CARACTERIZAÇÃO ORGANOLÉPTICA

ASPECTO VISUAL – Apresenta uma cor ouro velho.

ASPECTO OLFATIVO – Exuberante, com notas de mel, alperce, figo seco, casca de laranja confitada e flores de laranjeira.

ASPECTO GUSTATIVO - Untuoso e volumoso, com grande harmonia entre o açúcar natural e a acidez. Muito fresco, final longo e persistente.

TEMPERATURA DE CONSUMO – entre 10 °C

CONTROLO ANALÍTICO

ÁLCOOL – 13,95 %

ACIDEZ TOTAL – 5,38 gr/L

AÇÚCAR RESIDUAL- 54,2 gr/L

EXTRATO SECO – 93 gr/L

SO₂ Livre – 26 mg/L

PH 3,60

ANÁLISE NUTRICIONAL

ENERGIA – 448kj / 107cal

LÍPIDOS - <0.5g

(dos quais saturados) - <0.5g

HIDRATOS CARBONO – 5,42g

(dos quais açúcares) – 54,2g

PROTEÍNAS - <0.5g

SAL – 0g

INGREDIENTES: Uvas, Reguladores acidez: E334 ácido tartárico, E330 ácido cítrico, E300 ácido ascórbico. Conservantes E220 sulfitos. Estabilizantes: E456 poliaspartato potássico, E414 goma arábica.

INFORMAÇÕES

ENÓLOGO - João Pedro Batista



Pitada Verde – Produção Agrícola Lda Quinta Nova
Das Varandas E.N. 3.3 2070 -512 Valada – Cartaxo

www.pitada-verde.pt