

QUINTA DA PEDRAGOSA

VINHO BRANCO | 2023

REGIÃO: LAGOS | ALGARVE

PRODUTOR: QUINTA DA PEDRAGOSA

VITICULTURA: RICARDO JACINTO

ENOLOGIA: CATARINA VIEIRA | PEDRO RIBEIRO

CLIMA › Tipicamente mediterrânico, na sub-região vitivinícola de Lagos onde as condições climáticas são as mais frescas e temperadas do Algarve, proporcionando um microclima ótimo à produção de vinhos de alta qualidade.

SOLOS › Pouco produtivos, argilo-calcários com calcário activo e baixa reserva hídrica. Grande potencial pedológico para a cultura da vinha e para a obtenção de uvas de excelência.

CASTAS › Arinto e Malvasia

As castas Arinto e Malvasia encontram-se numa parcela com ligeira exposição nascente e com a orientação das linhas no sentido Norte-Sul.

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico › 12,5%

Acidez Total › 5,100 g/dm³

Acidez Volátil › 0,31 g/dm³

Açúcar Residual › 0,9 g/dm³

pH › 3,40

VINIFICAÇÃO › Vindima manual em caixas de 12 kg, durante a madrugada do dia 18 de Agosto de 2023. Após um período de 24h de maceração pelicular a frio, a fermentação realizou-se em barricas usadas de 500 L de carvalho francês por um período de 20 dias a uma temperatura controlada. No final da fermentação o vinho foi submetido a uma *bâtonnage* diária.

ESTÁGIO › Estágio em barrica usada de carvalho francês de 500 L por um período de nove meses.

NOTA DE PROVA › Cor citrina, aromas de subtil mineralidade com nuances de frutas tropicais. Boca preenchida, com excelente acidez a proporcionar frescura intensa; untuosidade relevante e estrutura final com longevidade.

Contém Sulfitos | Contains Sulfites | Contient Sulfites | Enthält Sulfite



QUINTA DA PEDRAGOSA

WHITE WINE | 2023

REGION: LAGOS | ALGARVE

PRODUCER: QUINTA DA PEDRAGOSA

VITICULTURE: RICARDO JACINTO

WINEMAKING: CATARINA VIEIRA | PEDRO RIBEIRO



CLIMATE › Typically mediterranean, in the Lagos winegrowing sub-region, where the climatic conditions are the coolest and most temperate in the Algarve, providing an optimal microclimate for the production of high-quality wines.

SOIL › Low productivity, clay-limestone soils with active limestone and low water retention. Great pedological potential for vine cultivation and for obtaining excellent quality grapes.

VARIETIES › Arinto and Malvasia

The Arinto and Malvasia grape varieties are cultivated in a parcel with a slight eastern exposure and with rows oriented in a North-South direction.

ANALYTIC PARAMETERS

Alcohol Content › 12,5%

Total Acidity › 5,100 g/dm³

Volatile Acidity › 0,31 g/dm³

Residual Sugars › 0,9 g/dm³

pH › 3,40

VINIFICATION › Manual harvest in 12 kg boxes, during the early morning of August 18, 2023. After a 24-hour period of cold skin maceration, fermentation took place in used 500 L french oak barrels for 20 days at a controlled temperature. At the end of fermentation, the wine underwent daily *bâtonnage*.

AGING › Aging in used 500 L french oak barrels for a period of nine months.

TASTING NOTES › Citrine colour, aromas of subtle minerality with nuances of tropical fruits. Full-bodied palate, with excellent acidity providing intense freshness; notable creaminess and a final structure with longevity.

Contém Sulfitos | Contains Sulfites | Contient Sulfites | Enthält Sulfite