

HERDADE DE GÂMBIA

Tipo • Type

Branco • White

Região • Region

Península de Setúbal

Ano de Colheita • Vintage

2023

Classificação • Classification

IG

Clima • Climate

Mediterrâneo • Mediterranean

Tipo de Solo • Type of Soil

Arenoso • Sandy

Castas • Grape Varieties

Moscatel Graúdo, Arinto, Verdelho

Vinificação • Vinification

Ligeira maceração pelicular anterior à prensagem. Após prensagem, o mosto limpo é fermentado a 14°C. • *Slight pelicular maceration before pressing. After pressing the clear settle juice is fermented at 14°C.*

Análises • Analysis Results

Teor Alcoólico • Alcoholic Strength: 12,5%

Acidez Total (em ácido tartárico) • Total Acidity (of tartaric acid): 6,3 gr/l

pH: 3,4

Cor • Colour

Esverdeada • Greenish

Aroma

Exuberância floral (líchia) e frutada com notas tropicais (ananás). • *Floral exuberance (lychee) and tropical fruit notes (pineapple).*

Prova • Palate

Vinho fresco, fruta verde citrina, com boa estrutura e cremosidade.

Fresh and crisp flavors, good mouth structure and creamy sensation.

Final de Boca • Tasting Note

Persistente, fresco e focado no fruto. • *Persistent, fresh and focused on the fruit.*

Consumo • Serving Suggestions

Servir a 10°C. Acompanha bem entradas, marisco, peixe grelhado e pratos frios (saladas).

Serve at 10°C. Goes well as a starter, seafood, grille fish and cold dishes (salads).

Enólogo • Winemaker

Nuno Cancela de Abreu



Certificado • Certified

