



FICHA TÉCNICA  
TECHNICAL CHART

FT.21

Data: 21/01/2020

Produto || **Product: Quinta de Santa Cristina Azal – Vinho Branco**  
**White Wine**

<b>Produtor</b> <i>Producer</i>	Garantia das Quintas – Sociedade Agrícola e Comercial, Lda.	
<b>Enólogo</b> <i>Winemaker</i>	Jorge Sousa Pinto	
<b>Região</b> <i>Region</i>	DOC Região Demarcada dos Vinhos Verdes	
<b>Clima</b> <i>Climate</i>	Transição de Temperado Marítimo - Mediterrâneo <i>Transition of Temperate Maritime - Mediterranean</i>	
<b>Ano colheita</b> <i>Harvest</i>	2019	
<b>Castas</b> <i>Grape Varieties</i>	Azal	
<b>Vinificação e notas de prova</b> <i>Vinification and tasting notes</i>	<p>Vinho elaborado a partir da casta Azal, com nariz limpo e intenso, notas de flores frescas e fruto de árvore. Na boca é fresco, macio, frutado com acidez moderada em equilíbrio, com final longo e agradável.</p> <p><i>Produced from the grape variety Azal, clean on the nose, intense, with fresh flower and tree fruit tasting notes. In the mouth it is fresh, smooth and fruity with well balanced acidity, with a long and pleasant finish.</i></p>	
<b>Características</b> <i>Characteristics</i>	<b>Teor alcoólico</b> <i>Alcoholic proportion</i>	12%
	<b>Acidez total (ácido tartárico)</b> <i>Total acidity (tartaric acid)</i>	7,6 g/dm <sup>3</sup>
	<b>pH</b>	3,14
	<b>Limpidez/ cor</b> <i>Transparency/ color</i>	Límpido/ citrino <i>Transparent/ citrinous</i>
<b>Apresentação</b> <i>Presentation</i>	Garrafa de 750 ml <i>750 ml Bottle</i>	
<b>Uso pretendido</b> <i>Intended use</i>	<p>Servir a uma temperatura entre 8°C e 10°C. Acompanha bem tábua de queijos, peixe gordo, marisco, carnes brancas e outras moderadamente condimentadas. Contém Sulfites. Produto não aconselhável a grávidas e proibido a menores de 18 anos.</p> <p><i>To be served between 8°C and 10°C temperature. To pair with cheese board, fat fish, seafood, white meat and meat moderately spicy. Contains Sulfites. Product not recommended to pregnant and no under 18.</i></p>	

