

ANAs RESERVA

Branco 2020 | White 2020 | Blanco 2020 | *Blanc 2020*

Região | Region | Región | Région
Alentejo/Vidigueira

Classificação | Classification | Clasificación | Classification
DOC Alentejo

Castas | Grape Varieties | Variedades de uva | Cépages
Antão Vaz, Verdelho e Arinto

Tipo de Solo | Soil Type | Tipo de Suelo | Type du Sol
Franco-Argiloso | Loam-Clay Soil | Franco-Arciloso | *Limoneux Argileux*

Vinificação | Vinification | Vinificación | Vinification

As uvas foram vindimadas à mão. Fermentação em cubas inox a temperatura controlada durante 30 dias seguido de curto período de batonnage.

The grapes were hand-picked. Fermentation took place in stainless steel vats under controlled temperature during 30 days followed by a short period of batonnage.

Las uvas fueron cosechadas a mano. Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada durante 30 días seguido de corto período de batonnage..

Les raisin ont été récoltés manuellement. Fermentation en cuve inox à température contrôlée pendant 30 jours suivie par courte batonnage..

Notas de Prova | Observations | Notas de Cata | Notes de degustation

Fresco, intenso e elegante.

Fresh, intense and elegante.

Fresco intenso y elegante.

Frais, Intense et élégant



**TEOR ALCOÓLICO | Alcohol Content |
Grado Alcohólico | Titre Alcoométrique**

13%

**ACIDEZ TOTAL | Total acidity |
Acidez total | Acidité Totale**

5,32 g/l

PH

3,51

**AÇUCARES TOTAIS | Total Sugar |
Açúcares Totales | Sucres Totaux**

0,2 g/l

