



# CAZAS NOVAS

*Family Estate*



## CAZAS NOVAS PURE 2019 VINHO VERDE BRANCO DOC

---

NOTAS DE PROVA	Cor atractiva citrina, brilhante, um branco com uma boa intensidade e concentração aromática, dominado pelas componentes florais e fruta branca, maçã, um ligeiro herbáceo fresco ligado à sua juventude; no paladar revela-se a qualidade da casta Avesso pelo seu volume e cremosidade equilibrado numa boa acidez resultando num bom final vivo e elegante.
VINHA	Cordão Unilateral com compasso 2,5x0,95m. Encosta virada a sul.
SOLO	Granito
CASTAS	Avesso
CLIMA	Continental.
VINDIMA	Manual à caixa de 25 kgs.
VINIFICAÇÃO	Desengace, ligeira prensagem, decantação estática a frio. Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada durante 18 dias.
ESTÁGIO	Sobre borras finas durante 4 meses com batonnage..
PRODUÇÃO	6.000 garrafas 0,75l
ENÓLOGO	Diogo Lopes

---

### PARÂMETROS QUÍMICOS

GRAU ALCOÓLICO	12,5% vol.	pH	3,34
AÇÚCAR RESIDUAL	Inf 1,5 g/L	ACIDEZ TOTAL	5,3 g/L